



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			Carottes râpées
Plat		Bœuf (BIO) bourguignon Ecrasé de pomme de terre Blanquette de légumes	Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Riz Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Tortillini Epinars Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO)
Fromage			Tomme (BIO)	Saint Nectaire	
Dessert		Fruit de saison	Spécialité pomme mirabelle	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé



Local  
 Recette du chef  
 Global G.A.P  
 CE2  
 Végétarien  
 HVE  
 Bio  
 Contient du porc  
 VBF  
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>PLAT SAVOYARD</b> Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)		Trio de carotte, céleri et maïs	
Plat	Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Jambon dinde Fricassée de poisson sauce dieppoise	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées Galette de blé et oignons sauce orientale	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes de terre rissolées Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	Cantal		Saint Paulin (BIO)		Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	Fruit de saison



- Local
- CE2
- Bio
- VBF
- Recette du chef
- Végétarien
- Contient du porc
- AOP
- Global G.A.P
- HVE
- MSC

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Riz Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Cheese burger Pommes de terre rissolées  Cheese végétarien	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées		 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette Sauce Provençale  Pommes vapeurs Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Semoule Légumes tajines et pois chiches   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO)	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable  Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage		 Edam (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison





## Lundi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
	 Cantal
	 Fruit de saison

## Mardi

	  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)
	 Brandade de poisson Salade iceberg
	Crème dessert pistache

## Mercredi

	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages
	 Camembert (BIO)
	Yaourt nature sucré

## Jeudi

	<b>REPAS SENEGALAIS</b>  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)
	   Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème
	 Semoule au lait 

## Vendredi

	Potage carotte
	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
	 Fruit de saison (BIO)



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



Végétarien



Contient du porc



AOP



MSC



Issue de Label



VPF



Global G.A.P



Saveur en Or



HVE



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage

Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

  Carbonara\* (lardons\*)  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
Viande carbonara de dinde  
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Panais rémoulade

Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Blé  
 Galette panée pois légumes sauce crème

 Fruit de saison (BIO)

**SAVEURS FEERIQUES**  
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune  
Petits pois à l'étuvés  
Potatoes Star  
Bouchée de la Mer sans fruits de mer



Bûche pâtissière + petit chocolat

Colin pané sauce citron  
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>REPAS DU NORD</b>		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé Sauté de dinde sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Omelette	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	Mimolette	Cantafrais		
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison

