

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Entrée

Salade verte et dès de
mimolette
 Carottes râpées
persillées (BIO)


Plat


 Egréné de boeuf à la
bolognaise


 Fricassée de poisson
blanc sauce ciboulette

Fromage râpé

Carottes vichy

 Pâtes (BIO)

 Riz (BIO)

 Lentilles sauce tomate
façon bolognaise



 Omelette nature (BIO)

Semoule



Piperade

Emincé de volaille façon
kebab sauce barbecue

Frites

 Palet montagnard sauce
barbecue
Fromage  Vache qui rit (BIO)

Brie

Dessert  Fruit du jour
 Crème dessert praliné
Fromage blanc nature
sucré
 Compote de pomme











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Rosette* et cornichons Sardine à la tomate	 Macédoine Mayonnaise (BIO)		 Salade de pépinettes
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois  Fricassé de colin sauce herbes	 Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé		 Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur
Fromage			Camembert	
Dessert	 Yaourt brassé framboise abricot (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	Flan pâtissier	 Fruit du jour (BIO)

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Coleslaw (BIO)


Salade aux croûtons

 Céleri rémoulade (BIO)


Plat

 Chili con carné

Cordon bleu (volaille)


 Riz (BIO)


Purée de Courges


 Chili végétarien

Butternut

(égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)


 Carré fromage fondu




 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites

 Tortelloni provençale (BIO)
Fromage râpé
Fromage  Pont l'EvêqueDessert  Fruit du jour

Cocktail de fruits


Liégeois chocolat



 Fruit du jour

 Bio
 MSC
 Label rouge

 VBF
 Local
 AOP

LÉGENDE

 Végétarien
 HVE
 Global G.A.P

 Recette du chef
 Contient du porc

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 **PORTUGAL****COREE DU SUD****EGYPTE****BRESIL**Salade Coréenne (nouilles,
chou blanc, vinaigrette au
soja)
 Salata baladi (tomate en
dès, concombre rondelle,
poivrons en dès vinaigrette)
(BIO)
Plat  Brandade de poissonAiguillette de poulet sauce
aigre douce
   Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles,
oignons, sauce tomate)

 Feijoada revisitée
(haricot rouge, porc*,
épices)



 Riz (BIO)


 Brocolis


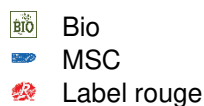
 Bouchée sarrasin sauce
aigre douce

 Carotte vichy
Coeur de blé
Feijoada brésilienne à la
volaille (haricot rouge,
dinde, épices)
 Poisson meunière sauce
crème
Fromage  Gouda (BIO)

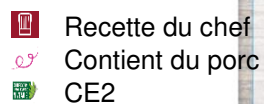
Tomme grise

Dessert  Flan saveur caramel
 Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre

 cake ananas mangue
maison


LÉGENDE



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

FETE DU PRINTEMPS

Pâté foie cornichons*
Oeufs durs mayonnaise

Plat Curry de pois chiches
et carottes à la pulpe de
tomate
 Riz (BIO)
Boulettes de boeuf sauce
crème
 Ecrasée de pomme de
terre (BIO)
 Waterzooï de poisson

Rôti de dinde LABEL
sauce au miel et romarin
Pommes de terre noisette
Haricot vert aux oignons
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème

Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage Saint Paulin

Rondelé (BIO)

Cantal

Dessert Crème dessert pistache

Fruit du jour

Moka du chef

Fruit du jour

Bio
 MSC
 Label rouge

VBF
 Local
 AOP

LÉGENDE

Végétarien
 HVE
 Global G.A.P

Recette du chef
 Contient du porc
 CE2

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

Betterave vinaigrette

Quiche au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Poisson meunière

Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème

Fromage

Dessert

Fruit du jour

Fruit du jour

Fromage blanc au daim

Bio
 MSC
 Label rouge

VBF
 Local
 AOP

LÉGENDE

Végétarien
 HVE
 Global G.A.P

Recette du chef
 Contient du porc
 CE2

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 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Plat Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes) (BIO)

Fromage

Dessert Fruit du jour

Pilons de poulet rôti et son
jus
Légumes tajines et pois
chiches
 Samoussa aux légumes
et son jus

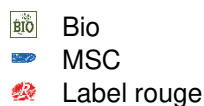
Pont l'Evêque

Ananas au sirop

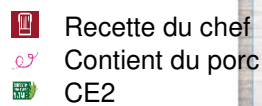
Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites
Cheese poisson

Buchette de chèvre

Fruit du jour



LÉGENDE



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 Champignon à la Grecque

Plat Boulettes de boeuf sauce tomate
 Pâtes (BIO)
 Fricassé de colin sauce nantua

Fromage

Dessert Fruit du jour

Pizza au fromage
Salade iceberg

Yaourt nature sucré BIO

Fruit du jour

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita
 Pommes vapeurs
 Epinards hachés cuisinés

Rondelé nature

Purée de Pomme (BIO)

Bio
 MSC
 Label rouge

VBF
 Local
 AOP

LÉGENDE

Végétarien
 HVE
 Global G.A.P

Recette du chef
 Contient du porc
 CE2

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

Salade iceberg aux
croûtons

Carottes râpées
persillées (BIO)

Plat

Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)

Rôti de porc* label
sauce charcutière
Lingot blanc à la tomate
Rôti de dinde sauce
charcutière
 Palet de pois chiche et
betteraves sauce brune

Fromage

Petit suisse fruit (BIO)

Dessert

Fruit du jour

Fruit du jour

cake maison