

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**ALLEMAGNE**

**ITALIE**



**IRLANDE**

Tomate mozzarella


Salade de mâche


Plat

 Saucisse de Francfort\* et son jus

  Pâtes à la napolitaine (BIO)

Poisson meunière façon fish and chips

 Pommes vapeurs


 Parmesan râpé

Frites



Chou choucroute  
Saucisse de volaille et son jus


 Roulé végétal et son jus



Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

  Fruit du jour

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge




Goûter




Petit suisse sucré  
Biscuit fourré vanille

Beurre  
Pain

Spécialité pomme coing  
Quatre quart

**LÉGENDE**

 Contient du porc  
 Végétarien  
 HVE

 Local  
 Bio  
 Recette du chef

 CE2  
 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


 Salami danois\* et  
cornichon  
Oeufs durs mayonnaise

Plat   Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  
Fromage râpé  
Pâtes  
 Egréné végétal + sauce tomate

fricassée de poisson sauce crustacé  
 Haricot vert  
  Gratin Dauphinois (BIO)




Fromage   MaroillesDessert  Fruit du jour

Yaourt nature sucré



Goûter Bâton de chocolat  
Pain au laitSablé de retz  
 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Contient du porc  
 Bio  
 VBF

 Local  
 AOP  
 Global G.A.P

 CE2  
 HVE

 Végétarien  
 Recette du chef

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 râpéesPlat   Omelette nature (BIO)  
Ratatouille de légumes  
Coeur de blé   Rôti de porc\* label  
sauce au thym Chou fleur au beurre  
(BIO)  Pommes boulangères  
Rôti de dinde sauce au  
thym Nem aux légumes sauce  
au romarin











Fromage

 Saint NectaireDessert  Flan saveur caramel Fruit du jourGoûter Gâteau pompon  
Fruit du JourFromage à tartiner  
Pain Tomates sauce basilicPépites de colin dorées aux  Steak haché de boeuf  
3 céréales sauce crème Epinards hachés  
cuisinés Riz (BIO) VBF sauce ketchup  
Frites  
 Galette de soja aux petits  
légumes sauce ketchup Brie (BIO)

Flan pâtissier

 Fruit du jourYaourt nature sucré  
Jus d'orangeConfiture  
Pain

## LÉGENDE

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

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

Tomate au persil

Plat

Tortelloni provençale  
(BIO)  
Fromage râpé

Jambon blanc\*  
 Purée crécy (pommes  
de terre, carottes) (BIO)  
Jambon dinde  
 Bouchée sarrasin

Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce béarnaise  
 Riz (BIO)  
Courgettes ail et persil

Fromage

Cantal

Vache qui rit

Dessert

Spécialité pomme pêche

Fruit du jour

Fromage blanc façon  
straciatella

Goûter

Pâte à tartiner  
Pain

Confiture  
Pain

Petit beurre  
 Fruit du jour

LÉGENDE

- |                  |              |             |                 |
|------------------|--------------|-------------|-----------------|
| Contient du porc | Local        | CE2         | Végétarien      |
| Bio              | AOP          | HVE         | Recette du chef |
| VBF              | Global G.A.P | Label rouge | VPF             |

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

Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat

Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)  
Semoule

Cordon bleu (volaille)  
 Petits pois carottes (BIO)  
 Carré fromage fondu

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

Lasagne de boeuf VBF  
 Lasagne de légumes

Fromage Camembert

Pont l'Evêque

Gouda (BIO)

Dessert Fromage blanc au spéculoos

Fruit du jour

Fruit du jour

cake aux pépites de chocolat maison

Goûter Bâton de chocolat  
Pain au lait

Biscuit des Flandres  
Petit suisse sucré

Beurre  
Pain

Fruit frais  
Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

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

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 de fond d'artichaut  
au surimi
 Pâté forestier\* et  
cornichons  
Maquereau à la tomate
**LA FÊTE DES FRUITS ET  
LEGUMES FRAIS**
 tomates (BIO) sauce  
fenouil
Plat
   
 Rôti de porc\* label  
sauce charcutière  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)  
Rôti de dinde sauce  
charcutière  
 Croustillant au fromage


 Fricassée de poisson  
blanc sauce citron  
Purée de Courgette et  
pommes de terre

 Quiche aux fromages  
 Haricot vert
Escalope de volaille sauce  
suprême  
 Pommes vapeurs (BIO)  
 Poisson meunière sauce  
crème

Fromage

 Maroilles
Dessert  Fruit du jour
 Yaourt aromatisé (BIO)

Salade de fruits frais

 Fruit du jour
Goûter Fromage blanc nature  
sucré  
Galette beurre St SauveurConfiture  
PainBrownies  
Lait naturePâte à tartiner  
Pain

## LÉGENDE



Contient du porc



Local



CE2



Végétarien



Bio



AOP



HVE



Recette du chef



VBF



Global G.A.P



Label rouge



VPF



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

Pastèque

Cocarde tricolore (BIO)  
(salade, tomate, concombre)

Plat

Sauté de dinde sauce aux herbes

Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)

Filet de merlu sauce au citron

Cheese burger  
Mayonnaise (dosette)

Epinards hachés cuisinés

Fromage râpé  
Pâtes

Carottes vichy

Frites

Pommes boulangères

Fricassé de colin sauce herbes

Riz (BIO)

Cheese végétarien

Fromage Gouda

Cantafrais

Dessert Fromage blanc au daim (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Eclair vanille

Fruit du jour

Goûter

Fruit du Jour  
Barre pâtisnière

Bâton de chocolat  
Pain

Fruit frais  
Yaourt à boire

Fromage à tartiner  
Pain

LÉGENDE

Contient du porc  
 AOP  
 Label rouge

Local  
 HVE  
 VPF

CE2  
 Recette du chef  
 MSC

Végétarien  
VBF

Bio  
Global G.A.P

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 Radis / Beurre




  Saucisson à l'ail\* et cornichon


 Rillettes de thon

 Carottes râpées persillées




 Plat   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  
 Riz (BIO)


 Emincé de volaille (BIO) sauce paprika  
  Pommes vapeurs  
 Piperade  
 Falafel quinoa sauce  
 tomate

  Jambon blanc\*  
 Ecrasée de pomme de terre  
 Duo de Courgettes  
 Jambon dinde  
 Pavé de colin sauce à l'aneth

 Thon à la tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO)
Dessert  Crème dessert chocolat (BIO)
 Fruit du jour

 Fruit du jour




Yaourt nature sucré

Goûter  Fruit du jour  
Gâteau cacao amandes
 Confiture  
 Pain




 Fromage blanc aromatisé  
 Roulé framboise

 Beurre  
 Pain

## LÉGENDE

 Contient du porc  
 AOP  
 Label rouge

 Local  
 HVE  
 VPF

 CE2  
 Recette du chef  
 MSC

 Végétarien  
 VBF

 Bio  
 Global G.A.P

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 aux segments de mandarine

**REPAS FROID**

Concombre vinaigrette (BIO)

**REPAS FROID**

Plat

Hachis parmentier (BIO)  
 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Waterzooï de poisson  
Carottes vichy  
 Riz (BIO)

Rôti de dinde  
Sauce mayonnaise  
Salade de Pâtes (garniture froide)  
 Oeufs durs

Cake aux légumes sauce fromage blanc  
Taboulé à l'oriental

Fromage

Pont l'Evêque

Moelleux abricot

Dessert

Fruit du jour

Brownies

Fromage blanc aux mille couleurs

Compote de pomme

Goûter

Crème dessert chocolat  
Gaufrette vanille

Fruit du jour  
Yaourt à boire

Spécialité pomme framboise  
Moelleux ananas coco

Pâte à tartiner  
Pain

LÉGENDE

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

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

\*Présence de porc