

## Lundi

## Mardi

## Mercredi


## Jeudi


## Vendredi

Entrée

 Melon (BIO)


Galantine de volaille et cornichons  
Oeufs durs mayonnaise




 Betterave vinaigrette




 Concombre (BIO) sauce ciboulette





 Taboulé


Plat

 Samoussa aux légumes  
Blé  
Batonnière de légumes

Thon à la tomate  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  
Riz  
 Egréné végétal sauce chili

 Sauté de porc\* sauce Bercy  
  Gratin dauphinois  
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Filet de poulet sauce brune  
Beignets de chou-fleur  
 Galette de blé et oignons sauce orientale


Fromage

Mimolette


Emmental

Cantafrais


Brie

 Pont l'Evêque

Dessert

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 Fruit du jour

 Fruit du jour

Chou à la crème Vanille

 Purée de Pomme (BIO)

Goûter

Fruit du Jour  
Lait aromatisé chocolat  
Moelleux au citron

Bâton de chocolat  
Pain au lait  
Yaourt à boire

Petit beurre  
Flan saveur vanille  
Jus de pomme

Yaourt nature sucré  
Jus d'orange  
Gaufrette chocolat

Petit suisse aux fruits  
Jus d'ananas  
Mini cake pépite chocolat



Bio



Végétarien



MSC



HVE



Local



AOP



CE2



VBF



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

Entrée	 Carottes râpées
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière
Fromage	Fraidou
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos
Goûter	Fruit du Jour Carré fourré abricots Lait nature







## Mardi

Entrée	Haricot vert vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)
Fromage	Saint Paulin
Dessert	 Fruit du jour
Goûter	Yaourt à boire Pâte à tartiner + Pain Fruit du jour









## Mercredi

Entrée	 Pastèque (BIO)
Plat	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage	Petit suisse sucré
Dessert	Tarte aux pommes
Goûter	Galette pépites de chocolat Flan saveur vanille Jus d'orange

## Jeudi

Entrée	Accras de morue
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Petits pois carottes  Galette de soja aux petits légumes sauce tomate
Fromage	  Maroilles
Dessert	 Fruit du jour
Goûter	Yaourt nature sucré Jus de pomme Ourson fourré chocolat

## Vendredi

Entrée	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Roulé végétal et son jus
Fromage	Petit cotentin aux herbes
Dessert	Crème dessert praliné
Goûter	Fruit du Jour   Gaufre Liégeoise Lait aromatisé chocolat

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Macédoine mayonnaise



Radis + beurre





 Rillettes de thon






 Tomate sauce basilic (BIO)



 Melon



Plat

  Omelette nature (BIO)  
Semoule  
Piperade

  Jambon blanc\*  
 Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Bouchée sarrasin

 Escalope de poulet sauce napolitaine  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
 Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine

 Poisson meunière  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Cheese burger  
Ketchup (dosette)  
Potatoes  
 Cheese végétarien

Fromage

Buchette de chèvre

Tomme blanche

 Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Camembert

Dessert

Fruit du jour

 Crème dessert vanille (BIO)

 Fruit du jour

Donut au sucre

 Yaourt aromatisé (BIO)

Goûter

Petit suisse sucré  
Brownies  
Jus de pommeGâteau pompon  
Fruit du Jour  
Lait natureYaourt nature sucré  
Croissant  
Jus d'orangeGalette Bretonne  
Fruit du Jour  
Lait aromatisé chocolatConfiture + Pain  
Compote pomme fraise  
Petit Suisse aux fruits

Bio



HVE



CE2



Recette du chef



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



MSC



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or








Issue de Label Rouge




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

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise
Plat	Aiguillette de dinde sauce suprême   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Nem aux légumes sauce au romarin
Fromage	 Cantal
Dessert	Flan saveur caramel
Goûter	Madeleine Fruit du Jour Lait nature



## Mardi

Entrée	 Pastèque
Plat	 Pavé de colin sauce citron Pommes de terre persillées  Courgettes braisées (BIO)
Fromage	Rondelé nature
Dessert	Barre pâtissière
Goûter	Biscuit des Flandres Jus d'orange Fromage blanc aromatisé





## Mercredi

Entrée	Salade iceberg
Plat	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes
Fromage	Gouda
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Spécialité pomme framboise Petit pain chocolat Yaourt à boire

## Jeudi

Entrée	 Concombres (BIO) à la menthe
Plat	 Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour
Goûter	Confiture + Pain Lait aromatisé chocolat Fruit du jour

## Vendredi

Entrée	Tomate au persil
Plat	   Rôti de porc*  Taboulé à l'oriental (BIO) Colin d'Alaska mariné au thym et citron
Fromage	Boursin AFH
Dessert	Eclair vanille
Goûter	Sablé de retz Petit suisse sucré Compote Pomme Gourde



Bio  
Local  
Global G.A.P



HVE  
VBF  
Saveur en Or



CE2  
Contient du porc  
Issue de Label  
Rouge



Recette du chef  
MSC  
VPF



Végétarien  
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

 Melon (BIO)


Galantine de volaille et cornichons  
Oeufs durs mayonnaise




 Betterave vinaigrette




 Concombre (BIO) sauce ciboulette





 Taboulé


Plat

 Samoussa aux légumes  
Blé  
Batonnière de légumes

Thon à la tomate  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  
Riz  
 Egréné végétal sauce chili

 Sauté de porc\* sauce Bercy  
  Gratin dauphinois  
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Filet de poulet sauce brune  
Beignets de chou-fleur  
 Galette de blé et oignons sauce orientale


Fromage

Mimolette


Emmental


Cantafrais

Brie

 Pont l'Evêque

Dessert

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 Fruit du jour

 Fruit du jour

Chou à la crème Vanille

 Purée de Pomme (BIO)

Goûter

Fruit du Jour  
Lait aromatisé chocolat  
Moelleux au citron

Bâton de chocolat  
Pain au lait  
Yaourt à boire

Petit beurre  
Flan saveur vanille  
Jus de pomme

Yaourt nature sucré  
Jus d'orange  
Gaufrette chocolat

Petit suisse aux fruits  
Jus d'ananas  
Mini cake pépite chocolat



Bio



Local



Global G.A.P.



HVE



VBF



Saveur en Or



CE2



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



Recette du chef



MSC



VPF



Végétarien








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

Entrée	 Carottes râpées
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière
Fromage	Fraidou
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos
Goûter	Fruit du Jour Carré fourré abricots Lait nature

## Mardi









Entrée	Haricot vert vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)
Fromage	Saint Paulin
Dessert	 Fruit du jour
Goûter	Yaourt à boire Pâte à tartiner + Pain Fruit du jour

## Mercredi

Entrée	 Pastèque (BIO)
Plat	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage	Petit suisse sucré
Dessert	Tarte aux pommes
Goûter	Galette pépites de chocolat Flan saveur vanille Jus d'orange

## Jeudi

## Vendredi

Entrée	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Roulé végétal et son jus
Fromage	Petit cotentin aux herbes
Dessert	Crème dessert praliné
Goûter	Fruit du Jour   Gaufre Liégeoise Lait aromatisé chocolat



Bio



HVE

VBF

Saveur en Or



CE2



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



Recette du chef



MSC



VPF



Végétarien



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

Macédoine mayonnaise


Radis + beurre




 Rillettes de thon





 Tomate sauce basilic (BIO)



 Melon



Plat

 Omelette nature (BIO)  
Semoule  
Piperade

 Jambon blanc\*  
 Salade de pommes de terre façon piémontaise  
 Bouchée sarrasin

 Escalope de poulet sauce napolitaine  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
 Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine

 Poisson meunière  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Cheese burger  
Ketchup (dosette)  
Potatoes  
 Cheese végétarien

Fromage

Buchette de chèvre

Tomme blanche

 Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Camembert

Dessert

Fruit du jour

 Crème dessert vanille (BIO)

 Fruit du jour

Donut au sucre

 Yaourt aromatisé (BIO)

Goûter

Petit suisse sucré  
Brownies  
Jus de pommeGâteau pompon  
Fruit du Jour  
Lait natureYaourt nature sucré  
Croissant  
Jus d'orangeGalette Bretonne  
Fruit du Jour  
Lait aromatisé chocolatConfiture + Pain  
Compote pomme fraise  
Petit Suisse aux fruits

Bio  
Local  
Global G.A.P



HVE  
VBF  
Saveur en Or



CE2  
Contient du porc  
Issue de Label  
Rouge



Recette du chef  
MSC  
VPF



Végétarien  
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













Roulade de surimi  
mayonnaise Pastèque

Salade iceberg

 Concombres (BIO) à la  
menthe

Tomate au persil

Plat

Aiguillette de dinde sauce  
suprême  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
 Nem aux légumes sauce  
au romarin Pavé de colin sauce citron  
Pommes de terre persillées  
 Courgettes braisées (BIO) Lasagne de boeuf VBF  
 Lasagne de légumes Quiche aux fromages  
Salade iceberg  Rôti de porc\*  
 Taboulé à l'oriental (BIO)  
Colin d'Alaska mariné au  
thym et citron

Fromage

 Cantal

Rondelé nature

Gouda

Petit suisse aux fruits

Boursin AFH

Dessert

Flan saveur caramel

Barre pâtissière

 Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit du jour

Eclair vanille

Goûter

Madeleine  
Fruit du Jour  
Lait natureBiscuit des Flandres  
Jus d'orange  
Fromage blanc aromatiséSpécialité pomme framboise  
Petit pain chocolat  
Yaourt à boireConfiture + Pain  
Lait aromatisé chocolat  
Fruit du jourSablé de retz  
Petit suisse sucré  
Compote Pomme GourdeBio  
Local  
Global G.A.PHVE  
VBF  
Saveur en OrCE2  
Contient du porc  
Issue de Label  
RougeRecette du chef  
MSC  
VPFVégétarien  
AOPLes menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations  
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc