

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron	Chou rouge au cumin vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Riz Jardinière de légumes  Roulé végétal et son jus	 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé	 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé
Pain		Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine
Goûter		Purée de pomme Galette Bretonne Lait nature	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Yaourt à boire	Fromage blanc nature sucré Biscuit fourré fraise Jus d'orange	Gâteau pompon Fruit de saison Lait aromatisé chocolat



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage carotte	PLAT SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs	 Betterave vinaigrette
Plat	 Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes  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 Frites Salade iceberg  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal	 Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO)	Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Pain Platine	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Madelon	Fruit de saison Lait nature Gâteau marbré cacao	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Yaourt aromatisé Jus d'orange Gâteau abricots



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Sauce crème Blé  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat
Pain	Baguette	Pain campagne rond	Pain Boulot	Pain Platine	Pain Rond Blanc
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'ananas Gaufrette vanille	Fruit de saison Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat	Confiture + pain Fruit de saison Yaourt à boire	Petit beurre Fruit de saison Lait nature	Pâte à tartiner + pain Petit suisse sucré Compote pomme



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



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Carottes râpées

Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)

 Potage du jour (BIO)

Mâche et dès d'emmental

Crêpe au fromage

Plat

  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Pâtes
 Fricassée de poisson sauce tomate

 Omelette
Sauce Provençale
Petits pois à la française

 Filet de poulet et son jus
Légumes tajines et pois chiches
  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

 Beignets de calamar
Sauce tartare
 Gratin de brocolis (BIO)

   Sauté de porc* (BIO) à la diable
Pommes de terre rissolées
Salade iceberg
 Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate

Fromage

Rondelé nature

 Edam (BIO)

Velouté nature et dosette de sucre

Vache picon

  Maroilles

Dessert

 Fromage blanc façon straciatella

 Fruit de saison

Brownies

 Spécialité pomme pêche

 Fruit de saison

Pain

Pain Platine

Pain Rond Blanc

Pain campagne rond

Pain Boulot

Baguette

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au lait
Jus de pommePalet Breton
Purée de pomme
Yaourt à boireFruit de saison
Lait nature
Gaufrette vanilleFlan saveur vanille
Jus d'orange
Moelleux fraiseConfiture + pain
Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Roulade de surimi mayonnaise


 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

Salade de lentilles

REPAS SENEGALAIS

Potage carotte

Plat

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

 Pané de poisson aux céréales
 Purée de pomme de terre
 Salade iceberg

 Quiche Lorraine*
 Salade iceberg
 Quiche aux fromages



 Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa
 Riz
 Carotte vichy
 Filet de merlu sauce crème

 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

Fromage

 Cantal

Fraidou

 Camembert (BIO)

Gouda

Petit suisse sucré

Dessert

 Fruit de saison

Crème dessert pistache

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

 Fruit de saison (BIO)

Pain

Pain Boulot

Pain campagne rond

Baguette

Pain Rond Blanc

Pain Platine

Goûter

Jus d'orange
Gaufre flash
Fromage blanc aromatiséFruit de saison
Lait aromatisé chocolat
Biscuit fourré vanillePetit pain chocolat
Lait nature
 Spécialité pomme mirabelle


 Confiture + pain
 Petit suisse aux fruits
 Jus de pomme

 Spécialité pomme abricot
 Yaourt à boire
 Ourson fourré chocolat


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



Global G.A.P



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

MSC



Issue de Label



VPF



Rouge

Rouge

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	Potage potiron	 Panais rémoulade	Terrine de poisson sauce cocktail	 Salade bulgare
Plat	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons)  Riz (BIO)	 Carbonara* (lardons*)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé  Galette panée pois légumes sauce crème	Sot l'y laisse de volaille sauce brune Petits pois à l'étuvés Potatoes Star Bouchée de la Mer sans fruits de mer	Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre
Fromage	 Chanteneige (BIO)	 Saint Nectaire	Buchette de chèvre		Coulommiers
Dessert	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Pâtisserie au chocolat + petit chocolat	Flan saveur caramel
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'ananas	Purée pomme cassis Yaourt à boire Madeleine marbrée	Petit suisse sucré Jus d'orange Carré fourré abricots	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait aromatisé fraise	Confiture + pain Petit suisse sucré Compote pomme fraise



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



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Rillettes de saumon		Salade aux croûtons	Macédoine mayonnaise
Plat	 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Wings de poulet et son jus  Haricot vert (BIO)   Gratin dauphinois (BIO)  Falafel quinoa sauce curry		 Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)   Fromage râpé (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes  Cheese végétarien
Fromage	Tomme noire	  Maroilles		Carré de l'Est	Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Boulot	Baguette		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc
Goûter	 Spécialité Poire Lait nature Quatre quart	Pâte à tartiner + pain Fruit de saison Yaourt à boire		Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Roulé framboise	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Gâteau fraise



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Salade nantaise (mâche, betteraves)	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron	  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)   Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque	St Morêt		Brie	Vache picon
Dessert	  Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		  Fruit de saison	Crème dessert praliné
Pain	Baguette	Pain campagne rond		Pain Rond Blanc	Pain Boulot
Goûter	Fromage blanc nature sucré Jus d'ananas Moelleux au citron	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Lait aromatisé chocolat		Purée pomme pêche Croissant Yaourt à boire	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus de pomme



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



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Rouge en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	REPAS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Oeufs durs mayonnaise	 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  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)	  Maroilles	Cantafrais	Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison
Pain	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Boulot	Baguette
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Compote Pomme Gourde	Yaourt aromatisé Brownies Jus de pomme	Confiture + pain Petit suisse sucré Jus d'orange	Madeleine Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Purée de pomme Galette pépites de chocolat Yaourt à boire



Local



Végétarien



MSC

CE2

Contient du porc

Issue de Label

Rouge



Bio



AOP



VPF



VBF



Global G.A.P



Saveur en Or



Recette du chef



HVE



Pâtisserie 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