



**SEMAINE DES CARNAVALS**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**NICE**

Salade niçoise

**DUNKERQUE**

Potage du jour (BIO)

**RIO**

Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)

**BINCHE**

Salade d'endives aux pommes

**VENISE**

Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

Plat

Daube de bœuf (BIO) à la niçoise  
Semoule  
Ratatouille de légumes  
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï  
Pommes vapeurs  
Fondue de poireaux à la crème  
 Waterzooï de poisson

Feijoada revisitée (haricot rouge porc\*, épices)  
 Riz (BIO)  
Batonnière de légumes  
 Chili végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

Tortelloni provençale (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Chantailou

Maroilles

Rondelé (BIO)

Dessert

Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

Fruit de saison (BIO)

Fromage blanc façon straciatella

Pain

Pain campagne rond

Pain Platine

Pain Boulot

Baguette

Pain Rond Blanc

Goûter

Yaourt nature sucré  
Gâteau pompon  
Jus d'ananas

Palet Breton  
Fruit de saison  
Lait nature

Yaourt nature sucré  
Confiture + pain  
Jus d'orange

Lait aromatisé chocolat  
 Spécialité pomme mirabelle  
Gaufrette vanille

Pâte à tartiner + pain  
Petit suisse sucré  
Jus de pomme



## Lundi

Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes (BIO) crémees  Carré fromage fondu
Fromage	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison
Pain	Baguette
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire

## Mardi

  Céleri (BIO) au fromage blanc
  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc  Mijoté de patate douce et lingots blancs
Cantadou
  Gaufre Liégeoise
Pain Boulot
Petit beurre Spécialité pomme banane Lait aromatisé chocolat

## Mercredi

Salade de mâche aux noix blanc
Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes
Emmental
 Fruit de saison (BIO)
Pain Rond Blanc
Petit suisse aux fruits Biscuit fourré fraise Jus de pomme

## Jeudi

Potage tomates
  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes
Yaourt nature sucré
 Cake
Pain Platine
Galette St Michel Fruit de saison Lait nature

## Vendredi

Oeufs durs mayonnaise
Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
 Vache qui rit (BIO)
Liégeois chocolat
Pain campagne rond
Confiture + pain Petit suisse sucré Jus d'orange



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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

 MSC


Contient du porc



AOP

Global G.A.P  
Saveur en Or

HVE



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

 Issue de Label  
Rouge


VPF



CE2

Rouge



## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b>  Coleslaw 	<b>PORTUGAIS</b>   Chorizo*  Terrine de légumes sauce cocktail	<b>ESPAGNOL</b>  Poivrons au vinaigre balsamique	<b>ITALIEN</b>   Tomate (BIO) mozzarella	<b>ALLEMAND</b>   Betterave vinaigrette
Plat	 Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Salade iceberg  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais  Coeur de blé  Concassé de tomates (BIO)	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites  Roulé végétal sauce au curry
Fromage	Mimolette	 Cantal	Tomme des Pyrénées	Petit suisse sucré	 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	 Moelleux pomme
Pain	Pain Platine	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Boulot
Goûter	Madeleine Fruit de saison Lait nature	Jus de pomme Gâteau abricots Fromage blanc aromatisé	Purée pomme cassis Yaourt à boire Quatre quart	Confiture + pain Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Galette beurre St Sauveur Compote Pomme Gourde





## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Potage légumes

Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Chou blanc Alsacien

Mâche aux croûtons

Crêpe au fromage

Plat

Rôti de boeuf sauce brune  
Riz pilaf avec oignons  
 Falafel plat sauce aux herbes

Omelette  
Sauce tomate  
Purée de courges butternut  
Salade iceberg

Filet de poulet sambre et meuse  
Blé  
 Epinards hachés (BIO) cuisinés  
 Pépites de colin dorées aux 3  
céréales sauce crème

Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc  
 Gratin de chou-fleur et pomme  
de terre

Sauté de porc\* (BIO) à la  
diable  
Pommes vapeurs  
Petits pois à la française  
 Galette de boulgour, pois  
chiche et emmental à l'orientale  
sauce tomate

Fromage

Camembert (BIO)

Fripons

Gouda

Rondelé nature

Saint Nectaire

Dessert

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

Fruit de saison (BIO)

Spécialité pomme mirabelle

Pain

Pain Rond Blanc

Pain Platine

Pain Boulot

Pain campagne rond

Baguette

Goûter

Bâton de chocolat  
Pain au lait  
Yaourt à boire

Fruit de saison  
Carré fourré pommes  
Lait nature

Confiture + pain  
Petit suisse sucré  
Jus d'orange

Spécialité pomme coing  
Lait aromatisé chocolat  
Moelleux au citron

Petit suisse aux fruits  
Biscuit des Flandres  
Jus de pomme



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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

MSC



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE

Issue de Label Rouge



VPF



CE2



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Rillettes de thon

 Céleri rémoulade

Potage carotte

 Tomate au persil (BIO)

 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

 Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière  
 Poêlée de champignons  
 Gratin dauphinois  
 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

 Cari de lentilles  
 Riz

 Jambon blanc\*  
 Sauce jus de thym  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes

 Escalope de volaille sauce barbecue  
 Haricots beurre  
 Pommes rissolées  
 Palet montagnard sauce barbecue

 Poisson meunière  
 Sauce tomate  
 Semoule (BIO)  
 Piperade

Fromage

 Pont l'Evêque

Tartare nature

 Saint Paulin (BIO)

Chanteneige

Yaourt nature sucré

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron

Pain

Baguette

Pain campagne rond

Pain Rond Blanc

Pain Boulot

Pain Platine

Goûter

Yaourt aromatisé  
Jus d'orange  
Gaufre flashConfiture + pain  
Petit suisse aux fruits  
Jus de pommeSpécialité pomme fraise  
Lait aromatisé chocolat  
Biscuit fourré chocolatPâte à tartiner + pain  
Fruit de saison  
Yaourt à boireFruit de saison  
Galette beurre St Sauveur  
Lait nature

Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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



MSC



Contient du porc



AOP



Global G.A.P.



HVE

 Issue de Label Rouge


VPF



CE2



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée	Potage tomates	 Carottes cuites au curry	Salade verte et dès d'emmental	 Concombre (BIO) à la crème	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Carotte vichy  Lentilles (BIO)  Roulé végétal et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine   Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg  Fricassé de colin sauce nantua	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella	 Cheese burger Potatoes Salade iceberg  Cheese végétarien
Fromage	St Morêt	Carré de l'Est	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	 Cantal
Dessert	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	 Spécialité pomme pêche	 Marbré cacao	 Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Baguette
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	 Spécialité pomme abricot Sablé de retz Yaourt à boire	Fromage blanc nature sucré Croissant Jus d'orange	Fruit de saison Lait nature Madelon	Purée de pomme Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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



MSC



Contient du porc



AOP



Saveur en Or



HVE



Issue de Label



VPF



CE2



Pâtisserie du chef



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée


 Carottes râpées (BIO)  
persillées

 Endives vinaigrette

Quiche au fromage

 Tomate (BIO) sauce basilic

Macédoine mayonnaise

Plat

 Samoussa aux légumes et son  
jus  
Semoule aux petits légumes


 Boulettes de boeuf (BIO)  
sauce curry
Rôti de dinde sauce à l'ancienne  
Beignets de courgettes

 Emincé de porc\* sauce  
brune
Thon à la tomate  
Sauce tomate

Semoule aux petits légumes

 Haricot vert

 Galette de soja tomate basilic  
sauce poivrade

Poêlée de champignons


 Fromage râpé (BIO)

 Pommes boulangères

 Boulette panée de blé façon  
thaï sauce orientale

Riz

 Blanquette de légumes

 Pâtes (BIO)

Fromage

Carré frais

Buchette de chèvre

Yaourt nature sucré

 Saint Paulin (BIO)


 Maroilles

Dessert

Ile flottante

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)

Chou à la crème vanille

 Fruit de saison

Pain

Pain Boulot

Baguette

Pain Rond Blanc

Pain Boulot

Pain campagne rond

Goûter

Spécialité pomme framboise  
Yaourt à boire  
Ourson fourre chocolatConfiture + pain  
Petit suisse aux fruits  
Jus d'orangePetit suisse aux fruits  
Jus d'ananas  
Barre pâtisseriesFruit de saison  
Lait aromatisé chocolat  
Gâteau fraisePâte à tartiner + pain  
Fruit de saison  
Lait nature

Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien



MSC

Contient du  
porc

AOP



Global G.A.P



HVE

Issue de Label  
Rouge

VPF



CE2



Saveur en Or

Pâtisserie du  
chef

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

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Betterave vinaigrette

Concombre à la menthe

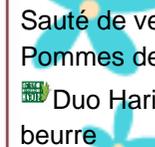
**REPAS DU PRINTEMPS**  
Roulade de surimi mayonnaise

 Salade bulgare

Plat

 Parmentier végétarien  
Salade iceberg

   Braisé de porc\* (BIO)  
sauce marengo  
Ratatouille de légumes  
 Coeur de blé  
 Pavé de colin sauce  
basquaise

  
Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette  
 Duo Haricot vert et Haricot  
beurre  
 Pavé fromager sauce  
normande

Colin pané sauce citron  
 Epinards hachés cuisinés  
 Riz (BIO)

Fromage

 Saint Nectaire

Tomme noire

 Petit suisse fruit (BIO)

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Yaourt aromatisé

Pâtisserie au chocolat + chocolat

 Fruit de saison

Pain

Pain campagne rond

Pain Boulot

Pain Platine

Pain Rond Blanc

Goûter

Fromage blanc nature sucré  
Galette Bretonne  
Jus d'orangePurée de pomme  
Petit pain chocolat  
Lait natureFruit de saison  
Yaourt à boire  
Madeleine marbréeConfiture + pain  
Fruit de saison  
Lait aromatisé chocolatBio  
Contient du  
porc  
CE2Local  
AOPRecette du chef  
Global G.A.PVBF  
HVEVégétarien  
Issue de Label  
RougeMSC  
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

 Pâtisserie du  
chef

 Label rouge

 Saveur en Or