



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Coleslaw		Salade de pommes de terre au surimi	Potage potiron	 Pâté* de campagne Terrine de poisson sauce cocktail
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillettes		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule  Falafel quinoa sauce aux olives	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce dijonnaise  Pavé de colin sauce dijonnaise
Fromage	Petit suisse aux fruits		Carré de l'Est	Mimolette	 Rondelé (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert chocolat (BIO)





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	 Chou-fleur sauce cocktail	 Céleri (BIO) rémoulade	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets  Samoussa aux légumes sauce crème	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Pommes de terre rissolées  Croustillant au fromage	 Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade  Coquillettes (BIO)  Galette ratatouille	 Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	 Camembert (BIO)	Vache picon	Samos	Petit suisse aux fruits	Brie
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Carré fourré fraise	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)



 Local

 VBF

 MSC

 CE2

 Issue de Label Rouge

 Global G.A.P

 Contient du porc

 VPF

 Recette du chef

 Végétarien

 Bio

 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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Potage du jour (BIO)	  Coleslaw	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa
Plat	  Falafels (BIO) sauce orientale  Duo de carotte et pomme de terre	 Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé  Gratin de pâtes façon mac en cheese	 Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis  Galette panée pois légumes sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Pommes de terre rissolées Nuggets de poisson	Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare Potatoes
Fromage	Emmental	 Petit suisse fruit (BIO)	Chanteneige	Edam	Saint Paulin
Dessert	Gaufre chocolat	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Compote de pomme





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Céleri rémoulade	Pizza au fromage	 Chou rouge vinaigrette	 Potage du jour (BIO)
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz  Pavé fromager sauce tomate	 Tranche de colin sauce hollandaise  Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre  Croq pané de blé fromage	  Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette  Rôti de dinde  Omelette	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse sucré	  Maroilles	Vache picon	Emmental	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert praliné	Purée poire	 Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Panais rémoulade	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Emincé de volaille sauce crème  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage Blanc Sucré	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Edam	Brie
Dessert	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Gélifié saveur vanille



 Issue de Label

 VPF

 Bio

 MSC

 Global G.A.P

*Présence de porc

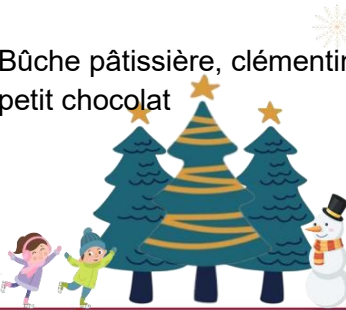
 Recette du chef

 Pâtisserie du chef

 HVE

 AOP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte	Demi pomelos	 Taboulé	REPAS DE FÊTES Mousse de foie de canard sans porc + petits oignons Oeufs durs au surimi mayonnaise 	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg	 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal	Pépité de volaille sauce marron  Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citron	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Fraidou	Mimolette	Recette Madame Loïk		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat 	 Fruit de saison (BIO)





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte et dès de mimolette	Saucisson à l'ail* et cornichon Rillettes de saumon		Potage tomates basilic
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortellini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus Haricot vert Gratin dauphinois Falafel (pois chiche) sauce Tomate		Egréné de boeuf sauce chili Riz Chili végétarien
Fromage	Cantadou	Boursin ail et fines herbes	Tomme grise		Chanteneige
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Eclair au chocolat		Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Emincé de chou rouge rémoulade	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		 Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		Carré frais
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison

