

**Lundi**

Entrée Velouté de potiron

 Plat
 Jambon blanc*
 Pomme de terre/ fromage à raclette
 Jambon dinde
 Omelette

Fromage Vache picon

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mardi

Carottes jaunes râpées vinaigrette

 Plat
 Emincé de poulet sauce colombo
 Riz Pilaf avec oignons
 Haricot vert à l'échalote (BIO)
 Emincé de pois bleu sauce tomate

Fromage Saint Nectaire

Dessert Galettes aux pommes

Mercredi

Macédoine mayonnaise

 Plat
 Boulettes au mouton façon tajine
 Poêlée de courgette
 Semoule
 Galette de blé et oignons sauce orientale

Fromage Chantaillou

Dessert Gélifié saveur chocolat

Jeudi

Crêpe au fromage

 Plat
 Colin d'Alaska pané
 Chou-fleur (BIO)
 Pommes de terre (BIO)
 sauce blanche

Fromage Yaourt nature sucré (BIO)

Dessert Fruit de saison

Vendredi

Potage poireaux

 Plat
 Nuggets végétal
 Ketchup (dosette)
 Coquillettes (BIO)

Fromage Rondelé nature

Dessert Yaourt aux fruits



Contient du porc

Végétarien

MSC

Saveur en Or

Issue de Label Rouge

AOP

VPF

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**

Entrée

Céleri rémoulade

Plat

Aiguillette de volaille sauce catalane
 Ratatouille de légumes
 Semoule
 Galette de légumes mozzarella sauce brune

Fromage

Edam

Dessert

Flan saveur vanille

Mardi

Taboulé

Sauté de boeuf (BIO)
 sauce forestière
 Riz créole
 Samoussa aux légumes et son jus

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi

Coleslaw

Rôti de porc* sauce provençale
 Lingot blanc à la tomate
 Pomme Vapeur
 Rôti de dinde sauce provençale
 Galette ratatouille sauce provençale

Emmental

Crème dessert praliné

Jeudi

Potage légumes

Croq pané de blé fromage
 Sauce napolitaine
 Fusillis

Recette Madame Loïk

Purée poire

Vendredi

Tarte au fromage

Pavé de hoki sauce hollandaise
 Ecrasé de pomme de terre

Carré de l'Est

Fruit de saison (BIO)

Contient du porc

Saveur en Or

VPF

Végétarien

Végétarien

Issue de Label Rouge

Local

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

*Présence de porc

Bio

MSC

AOP

VBF

Global G.A.P.

HVE

**Lundi**

Entrée Chou-fleur sauce cocktail

Plat Emincé de poulet sauce normande

Riz (BIO) pilaf

Boulettes végétales sauce normande

Fromage Fraidou

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mardi

Oeufs durs mayonnaise

Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Pâtes

Gouda

Crème dessert chocolat

Mercredi

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Pavé au veau haché sauce brune

Petits pois à l'étuvée carottes

Poisson meunière sauce crème

Edam

Spécialité pomme pêche

Jeudi

Salade aux croûtons

Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)

Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)

Petit suisse fruit (BIO)

Cake à la cannelle

Vendredi

Brocolis sauce crème ciboulette

Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes

Cantal

Fruit de saison (BIO)



Contient du porc

Saveur en Or

VPF

Végétarien

Issue de Label

Rouge

AOP

Global G.A.P.

HVE

Local

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

Bio

Recette du chef

MSC

CE2

VBF

**Lundi**

Entrée Potage tomates

 Plat Bouchée de poulet mariné oriental
 Riz aux petits légumes
 Waterzooï de poisson

Fromage Pont l'Evêque

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mardi

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

 Couscous poulet merguez
 boulette de boeuf
 Légumes couscous
 Semoule
 Couscous végétarien
 sauce au ras el hanout

Emmental

Liégeois chocolat

Mercredi

Pizza au fromage

 Nuggets végétal
 Sauce tomate
 Jardinière 4 légumes

Rondelé nature

Fruit de saison

Jeudi

Macédoine mayonnaise

 Colin d'Alaska pané
 Sauce catalane
 Coeur de blé
 Haricots verts

Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison (BIO)

Vendredi

Potage parmentier

 Rôti de porc* sauce aux oignons
 Purée de pomme de terre
 Brocolis
 Rôti de dinde sauce aux oignons
 Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise

Mimolette

Spécialité pomme abricot



Contient du porc Saveur en Or

 Bio
 Recette du chef

VPF

 MSC
 CE2

Végétarien

 Global G.A.P.
HVE

 Issue de Label
Rouge

 Local
 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**

Entrée Potage légumes

Plat Omelette
Sauce tomate
 Pâtes

Fromage Gouda

Dessert Crêpe sucrée

Mardi

Céleri rémoulade

Plat Knack volaille et son jus
Lentilles
 Carottes
 Roulé végétal et son jus

Fromage Saint Paulin

Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Salade de pâtes aux petits légumes

Plat Beignets de calamar
Sauce tartare
Purée de pomme de terre

Fromage Coulommiers

Dessert Yaourt aromatisé

Jeudi

Nem de légumes

Plat Sauté de poulet au caramel
 Riz façon cantonais
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate

Fromage Frippons

Fruit de saison

VendrediRoulade de volaille et cornichon
Oeufs durs mayonnaisePlat Filet de hoki sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre persillées

Fromage Vache picon

Fruit de saison



Contient du porc Saveur en Or VPF

Végétarien

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.

 Bio
Recette du chef

 MSC
CE2

 AOP
VBF

 Global G.A.P
HVE

 Local
Pâtisserie du chef

*Présence de porc

**Lundi**

Entrée Potage légumes verts

 Plat
 Carbonara* (lardons*)
 Fromage râpé
 Pâtes
 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Fromage Yaourt nature sucré (BIO)

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mardi
 Macédoine (BIO)
 mayonnaise

 Curry de pois chiches,
 courgette (BIO) et pulpe de
 tomate
 Julienne de légumes
 (carottes, courgette, céleri)
 Pomme vapeur (BIO)

Mimolette

Beignet au chocolat

Mercredi

Chou-fleur sauce cocktail

 Lasagne de boeuf VBF
 Lasagne ricotta épinard
 chèvre
Fromage frais nature (carré
 croc lait)

Fruit de saison

Jeudi

Potage poireaux

 Pavé de colin sauce curry
 coco
 Riz (BIO)

Camembert

Crème dessert vanille

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette

 Emincé de volaille façon
 kebab sauce blanche
 Pommes de terre rissolées
 Emincé de pois blé sauce
 curry

Edam

Compote de pomme



Contient du porc Saveur en Or

VPF VPF

Bio Saveur en Or

Recette du chef

Végétarien

Issue de Label

Rouge

Global G.A.P

HVE

AOP

VBF

Local

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 potiron	📍 Carottes râpées à l'orange	Crêpe au fromage	Salade verte et dès de mimolette	➡️ Taboulé
Plat	✓ Samoussa aux légumes et son jus Riz	Curry de poulet Batonnière de légumes Semoule ✓➡️ Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	➡️✓ Rôti de porc* sauce marengo Potatoes Petits pois Rôti de dinde sauce marengo ✓ Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry	➡️ Sauté de boeuf façon pot au feu Pâtes ✓ Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Tranche de colin gratiné Pommes vapeurs Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Gouda	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat	➡️ Compote de pomme	➡️ Fruit de saison	Eclair au chocolat



↗ Contient du porc

🍴 Saveur en Or

🍔 VPF

✓ Végétarien

🍔 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.

🍗 Bio

🍗 Recette du chef

🍔 MSC

🍔 CE2

AOP

VBF

Global G.A.P

HVE

Local

Pâtisserie du chef

*Présence de porc

**Lundi**

Entrée Macédoine mayonnaise

Plat Omelette
Sauce napolitaine
Pâtes

Fromage Saint Paulin

Dessert Yaourt nature sucré

Mardi

Oeufs durs mayonnaise

Plat Hachis parmentier
Salade iceberg
 Parmentier végétarien

Fromage Emmental

Dessert Fruit de saison

Mercredi

Coleslaw

Plat Saucisse de Strasbourg* et son jus
Pommes vapeurs
Lentilles aux oignons
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Fromage Mimolette

Dessert Flan saveur caramel

Jeudi

Potage légumes

Plat Pavé au saumon haché sauce crème
Riz Carotte vichy

Fromage Fraidou

Dessert Fruit de saison

Vendredi

Betteraves rouges à la crème

Plat Boulettes de boeuf sauce tomate
Ratatouille de légumes
Sémoule
 Falafel quinoa sauce Tomate

Fromage Chèvre

Dessert Cake citron



Contient du porc Saveur en Or VPF

Végétarien

 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.

 Bio
Recette du chef

 MSC
CE2

 AOP
VBF

 Global G.A.P.
HVE

 Local
Pâtisserie du chef

*Présence de porc