



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Velouté de potiron	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Potage poireaux
Plat	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Jambon dinde Omelette	Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons Haricot vert à l'échalote (BIO) Emincé de pois blé sauce tomate	Boulettes au mouton façon tajine Poêlée de courgette Semoule Galette de blé et oignons sauce orientale	Colin d'Alaska pané Chou-fleur (BIO) Pommes de terre (BIO) sauce blanche	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Coquillettes (BIO)
Fromage	Vache picon	Saint Nectaire	Chantaillou	Yaourt nature sucré (BIO)	Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Galettes aux pommes	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé	Coleslaw	Potage légumes	Tarte au fromage
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Ratatouille de légumes Semoule Galette de légumes mozzarella sauce brune	Sauté de bœuf (BIO) sauce forestière Riz créole Samoussa aux légumes et son jus	Rôti de porc* sauce provençale Lingot blanc à la tomate Pomme Vapeur Rôti de dinde sauce provençale Galette ratatouille sauce provençale	Croq pané de blé fromage Sauce napolitaine Fusillis	Pavé de hoki sauce hollandaise Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Edam	Petit suisse sucré	Emmental	Recette Madame Loïk	Carré de l'Est
Dessert	Flan saveur vanille	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Purée poire	Fruit de saison (BIO)

Contient du porc

Bio

Recette du chef

Saveur en Or

MSC

CE2

VPF

AOP

VBF

Végétarien

Global G.A.P

HVE

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou-fleur sauce cocktail	Oeufs durs mayonnaise	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade aux croûtons	Brocolis sauce crème ciboulette
Plat	Emincé de poulet sauce normande Riz (BIO) pilaf Boulettes végétales sauce normande	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Pavé au veau haché sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes Poisson meunière sauce crème	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes
Fromage	Fraidou	Gouda	Edam	Petit suisse fruit (BIO)	Cantal
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat	Spécialité pomme pêche	Cake à la cannelle	Fruit de saison (BIO)





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage tomates	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage parmentier
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes  Waterzooï de poisson	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Nuggets végétal Sauce tomate Jardinière 4 légumes	 Colin d'Alaska pané Sauce catalane  Coeur de blé  Haricots verts	  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
Fromage	 Pont l'Evêque	Emmental	Rondelé nature	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme abricot





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri rémoulade	Salade de pâtes aux petits légumes	Nem de légumes	Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise
Plat	Omelette Sauce tomate Pâtes	Knack volaille et son jus Lentilles Carottes Roulé végétal et son jus	Beignets de calamar Sauce tartare Purée de pomme de terre	Sauté de poulet au caramel Riz façon cantonnais Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Filet de hoki sauce citron Epinards hachés cuisinés Pommes de terre persillées
Fromage	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Fripons	Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison

Contient du porc Saveur en Or VPF Végétarien Issue de Label Rouge Local Pâtisserie du chef

Bio MSC AOP Global G.A.P HVE

Recette du chef CE2 VBF

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 légumes verts	Macédoine (BIO) mayonnaise	Chou-fleur sauce cocktail	Potage poireaux	Salade iceberg vinaigrette
Plat	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Pomme vapeur (BIO)	Lasagne de boeuf VBF Lasagne ricotta épinard chèvre	Pavé de colin sauce curry coco Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche Pommes de terre rissolées Emincé de pois blé sauce curry
Fromage	Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Edam
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote de pomme

Contient du porc	Saveur en Or	VPF	Végétarien	Issue de Label Rouge
Bio	MSC	AOP	Global G.A.P	Local
Recette du chef	CE2	VBF	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



	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





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise	 Coleslaw	Potage légumes	Betteraves rouges à la crème
Plat	 Omelette Sauce napolitaine Pâtes	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux oignons Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	Pavé au saumon haché sauce crème Riz  Carotte vichy	 Boulettes de boeuf sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule  Falafel quinoa sauce Tomate
Fromage	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Fraidou	Chèvre
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan saveur caramel	 Fruit de saison	 Cake citron



 Contient du porc

 Saveur en Or

 VPF

 Végétarien

 Issue de Label Rouge

 Local

 Pâtisserie du chef

 Bio

 MSC

 AOP

 Global G.A.P

 Pâtisserie du chef

 Recette du chef

 CE2

 VBF

 HVE

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

*Présence de porc