



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée




BELGIQUE




ITALIE

IRLANDE

Plat


 Sauté de boeuf sauce au
cumin
Semoule aux petits
légumes
 Bouchée sarrasin sauce
au cumin

Emincé de volaille sauce
waterzooï
 Riz (BIO)
 Brocolis
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème

  Pâtes à la napolitaine
(BIO)
 Parmesan râpé

Poisson meunière façon
fish and chips
Frites



Fromage



 Pont l'Evêque


Coulommiers



Tomme blanche

Dessert

  Fruit du jour




  Gaufre Liégeoise




 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO)
et son coulis de fruits jaune

LÉGENDE

 VBF
 CE2
 HVE

 Végétarien
 AOP
 Saveur en Or

 Bio
 Local
 Recette 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
Entrée	Julienne de betterave cuite	Oeufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette (BIO)
Plat	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Egréné végétal + sauce tomate	fricassée de poisson sauce crustacé Haricot vert Gratin Dauphinois (BIO)	Emincé de porc* label sauce à la sauge Carottes vichy Lentilles aux oignons Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Fromage			
Dessert	Fruit du jour	Yaourt nature sucré	Purée pomme cassis



VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P

LÉGENDE

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

Plat Sauté de dinde sauce suprême
Poêlée de champignons
Riz
✓ Carré fromage fondu

🍷🇫🇷 Rôti de porc* label sauce au thym
🍌 Chou fleur au beurre (BIO)
📖 Pommes boulangères
✓ Nem aux légumes sauce au romarin

Cassolette de poisson à la provençale
Gratin de Courgettes et Pomme de Terre

🍷 Pizza royale*
Salade iceberg
✓ Pizza au fromage

🍷 Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Frites
✓ Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup

Fromage 🍌 Gouda (BIO)

🍌 Saint Nectaire

Samos

Petit suisse aux fruits

🍌 Brie (BIO)

Dessert 📍 Flan saveur chocolat

🍌 Fruit du jour

Velouté nature et dosette de sucre

Flan pâtissier

🍌 Fruit du jour



VBF



Local



VPF



Végétarien



HVE



Contient du porc

LÉGENDE


Bio



Saveur en Or



Global G.A.P



CE2



Recette du chef



AOP



Label rouge



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


Salade douceur (carottes,
courgettes, vinaigrette)

Crêpe au fromage

Plat



Tortillini au boeuf
Fromage râpé
✓ Raviolis aux légumesEmincé de volaille sauce
normande
✓ Epinards hachés
cuisinés
Pommes campagnarde
✓ Samoussa aux légumes
et son jus✓ Cheese burger
Frites
✓ Cheese végétarienBeignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
✓ Riz (BIO)
Courgettes ail et persil


Fromage


 Cantal

Carré de l'Est

Dessert

 Spécialité pomme pêche
  Fruit du jour

 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat


VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or

Recette du
chef

Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P

LÉGENDE

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




 Taboulé


 Carottes râpées à l'orange (BIO)



Plat

   Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
Semoule


 Cordon bleu (volaille)
 Petits pois carottes (BIO)
 Carré fromage fondu

  Jambon blanc*
 Pâtes
 Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)
 Omelette nature

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites


 Lasagne de boeuf VBF
Salade
 Lasagne de légumes

Fromage St Morêt


 Gouda (BIO)

Petit suisse sucré

Dessert Fromage blanc au spéculoos

 Fruit du jour

Liégeois chocolat

 Fruit du jour

Clafoutis cerise



VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P

LÉGENDE

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

 Pâté forestier* et
cornichons
Maquereau à la tomate

Melon (BIO)

**LA FÊTE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS**

 tomates (BIO) sauce
fenouil

 Plat Rôti de porc* label
sauce charcutière
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
 Croustillant au fromage

 Aiguillette de volaille sauce
catalane
Semoule
Poêlée de poivrons
 Oeufs durs sauce
blanche

 Sauté de boeuf à la
milanaise

Beignets de chou-fleur

 Bouchée de légumes du
soleil sauce milanaise

Quiche Lorraine*

Haricot vert

Quiche aux fromages

 Poisson meunière sauce
crème

Brocolis

Coeur de blé

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Dessert Fruit du jour

Yaourt aromatisé (BIO) Ile flottante

Poire sauce chocolat

Fruit du jour



VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or

Recette du
chef

Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P



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



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée


 Pastèque



Champignon à la Grecque

Salade verte et maïs
vinaigrette


Plat


 Rôti de Porc* sauce
caramel

 Egréné de boeuf à la
bolognaise


 Saucisse de Strasbourg*
sauce aux oignons
Filet de poulet et son jus de
volaille crémé
 Cheese burger
Riz Pilaf avec oignons
Batonnière de légumes


Fromage râpé

 Pommex
Pommes vapeurs

 Pommes de terre

Frites



 Samoussa aux légumes
et son jus


 Pâtes (BIO)

Chevriers verts à la tomate


persillées


Mayonnaise (dosette)

  Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

 Roulé végétal sauce
oignons


Aubergines grillées

 Cheese végétarien


 Boulettes végétales
tomate mozzarella sauce
forestière

Fromage Carré frais


Cantafrais

Dessert  Fromage blanc au daim
(BIO)

Spécialité pomme banane

 Fruit du jour


Eclair vanille



 Fruit du jour



 VBF
 Local


 Végétarien
 HVE

LÉGENDE
 Bio

 Saveur en Or

 CE2
 Recette du
chef

 AOP
 Label rouge

 VPF

 Contient du porc
 Global G.A.P.
 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Rillettes de thon

 Tomate sauce ciboulette
(BIO)

Plat

Chili con carné

Riz (BIO)

 Chili végétarien
(égréné végétal, haricots
rouges, poivrons,
concentré de tomate,
oignons)

 Emincé de volaille (BIO)
sauce paprika

 Pommes vapeurs
Piperade

 Falafel quinoa sauce
Tomate

Colin pané sauce citron

Brocolis au beurre

 Pommes de terre
Anglaise

 Couscous poulet
merguez boulette de boeuf
Semoule

Légumes couscous

 Couscous végétarien
(falafel, roulé végétal)

Thon à la tomate

Fromage râpé

Pâtes (BIO)

Fromage St Morêt

Camembert (BIO)

Tomme grise

Dessert Crème dessert vanille

Fruit du jour

Ananas au sirop

Fruit du jour

Yaourt aromatisé



VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or

Recette du
chef

Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P.



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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Tomate au persil

Melon (BIO)

REPAS FROIDSalade iceberg aux
croûtons

Plat

 Chipolata* grillée et son
jus

Cordon bleu (volaille)

Pavé au veau haché sauce
poivradeNuggets de poisson
Courgettes braisées

Cake aux légumes

sauce fromage blanc

Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)

Pommes vapeurs

Pommes rissolées

Pommes de terre

Taboulé à l'oriental

Pâtes

Carré fromage fondu

 Haricot vert ail et fines
herbes

Anglaise

Roulé végétal et son jus

Poêlée de colin doré au
beurre sauce tartare

Fromage

Pont l'Evêque

Petit suisse aux fruits

Dessert

Fruit du jour (BIO)

Gaufre Liégeoise

Fruit du jour

Fromage blanc aux
pralines roses

Spécialité pomme poire



VBF



Végétarien



Bio



CE2



AOP



Local



HVE



Saveur en Or

Recette du
chef

Label rouge



VPF



Contient du porc



Global G.A.P



MSC

LÉGENDE

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

*Présence de porc