



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon		Concombre vinaigrette	
Plat	Cordon bleu (volaille)  Brocolis au beurre Riz  Croustillant au fromage	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Poisson meunière + sauce béarnaise Beignets de chou-fleur
Fromage	 Gouda (BIO)		Cantafrais		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Spécialité pomme framboise	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	Gaufrette chocolat



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef



Local



VBF

Issue de Label
Rouge

MSC



















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		 Mortadelle* et cornichons Roulade de surimi mayonnaise			
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille  Fricassé de colin sauce crème	  Braisé de porc* sauce marengo  Petits pois carottes  Omelette	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Roulé végétal et son jus Taboulé à l'oriental	  Carbonnade de Boeuf Pâtes Aubergines grillées  Galette végétarienne sauce bercy
Fromage	Edam		Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef

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



Local



VBF



Issue de Label



MSC



Contient du porc
















VPF



Rouge

Saveur en Or



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade verte et dès de mimolette	 Tomate au persil (BIO)	
Plat	 Friand à la viande* Riz Jardinière de légumes  Croisillon dubarry	Sauté de dinde façon waterzooï Pommes de terre persillées Brunoise de légumes Quenelles de Brochet sauce aurore	 Nem aux légumes sauce au romarin  Crumble de légumes provençale	 Escalope de volaille à la basquaise Pâtes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot Beurre Riz
Fromage	Brie	Vache qui rit			  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit du jour



HVE



CE2



Végétarien



Bio



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



Local



VBF



Issue de Label



MSC



Rouge

AOP



Contient du porc



VPF

















Saveur en Or





AOP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Salade bulgare		
Plat	Thon à la tomate  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Gratin dauphinois  Carotte vichy  Carré fromage fondu	 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Lentilles aux oignons	 Ravioli au boeuf sauce tomate Fromage râpé  Raviolis aux légumes	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes  Colin pané sauce duglérée
Fromage	 Cantal	Buchette de chèvre		Camembert	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit du jour	Riz au lait	Purée pomme cassis	 Fruit du jour	Eclair au chocolat

 HVE
 Local
 CE2
 VBF
 Végétarien
 Issue de Label Rouge
 Bio
 MSC
 Contient du porc
 VPF
 Saveur en Or
 AOP

 Recette du chef
 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	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon		Méli mélo de carottes râpées vinaigrette		
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Bouchée sarrasin sauce au cumin	Egréné végétal sauce chili Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes Pavé de colin sauce aux herbes	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Carottes vichy Coeur de blé
Fromage		Tomme (BIO)		Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef

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.



Local



VBF



Issue de Label



MSC



Contient du porc



VPF



Rouge














Saveur en Or



AOP

*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Tomates (BIO) sauce vinaigrette		
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate Riz à la basquaise  Cassolette de poisson à la provençale	Aiguillette de volaille sauce provençale Pommes de terre persillées Duo de Courgettes ail et persil  Omelette	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	Colin pané sauce tomate  Gratin de légumes et pommes de terre	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	 Pont l'Evêque		Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt au fruit mixé	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	 Fruit du jour

HVE
LocalCE2
VBFVégétarien
Issue de Label
RougeBio
MSCRecette du chef
Global G.A.P

Contient du porc



VPF



Saveur en Or

















AOP

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

*Présence de porc



LA SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	MARRON  Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	ORANGE	ROUGE Potage tomates	VERT	JAUNE
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)  Falafel quinoa sauce forestière	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO)	 Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage		Mimolette		Rondelé ail et fines herbes	Emmental
Dessert	Flan saveur chocolat	 Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	 Fruit du jour	 Fromage blanc au spéculoos



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef

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



Local



VBF



Rouge



MSC



Contient du porc



VPF



















Saveur en Or









AOP









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème  Waterzooï de poisson	 Braisé de bœuf et son jus Beignets de chou-fleur  Galette de légumes mozzarella sauce crème	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule Battonnière de légumes aux herbes provençales	 Pavé de colin sauce crème Pommes de terre persillées Courges Butternut
Fromage	 Camembert (BIO)	Cantadou		Buchette de chèvre	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet au chocolat	 Fruit du jour (BIO)	Cocktail de fruits

 HVE
 Local
 Contient du porc

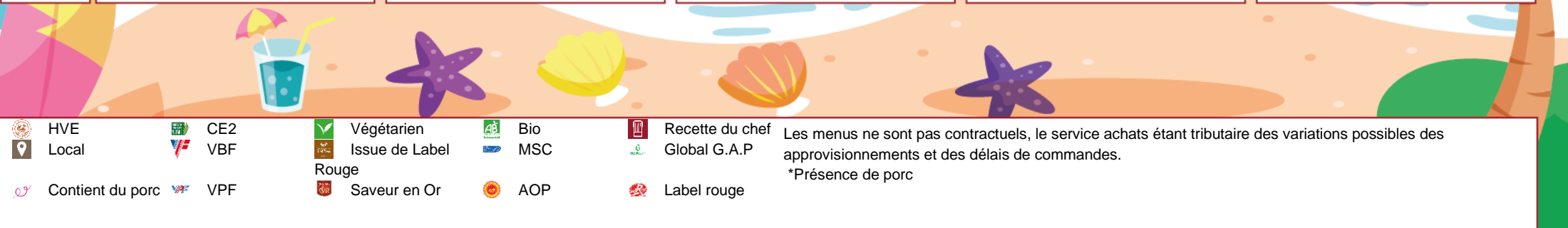
 CE2
 VBF
 VPF

 Végétarien
 Issue de Label Rouge
 Saveur en Or

















 Bio
 MSC
 AOP

 Recette du chef
 Global G.A.P.
 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 aux croûtons	 Rillettes de porc* et cornichons Sardine à l'huile		MENU HALLOWEEN Potage potiron	
Plat	 Carré fromage fondu  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Wings de poulet et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Rôti de Porc* sauce charcutière Semoule Batonnière de légumes  Galette panée pois légumes sauce curry	 Hachis parmentier végétarien de patate douce  	
Fromage			Brie		
Dessert	Ile flottante	 Fruit du jour	Velouté nature et dosette de sucre	 Cake Halloween 	



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Salade aux croûtons

Braisé de porc* au romarin
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre
 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge

Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)

Petit suisse sucré

Fruit du jour

Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade
 Riz (BIO)
Poêlée de Potiron
 Pavé fromager sauce tomate

Vache qui rit (BIO)

Crème dessert vanille (BIO)

Nuggets de poulet plein filet (BIO)
 Tortis (BIO)
Piperade
Nuggets de poisson

Buchette lait de mélange

Spécialité pomme pêche

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
 Petits pois à l'oignon

Maroilles

Fruit du jour (BIO)

Fromage blanc façon straciatella



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