



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

📍 Carottes râpées

Tomate au persil

Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Tortis

🇫🇷 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Cantafrais

Camembert

Dessert

Yaourt nature sucré

Pêche

LÉGENDE



Recette du chef



Local



Viande Bovine Française



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	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Radis / Beurre	 Coleslaw	Tomate vinaigrette	 Terrine aux endives et cornichon
Plat	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Coquillettes	 Omelette nature semoule Piperade	Escalope de volaille sauce suprême Brocolis au beurre Lentilles	 Rôti de boeuf Sauce ketchup Frites	Pavé au thon haché Sauce hollandaise Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	Edam	Mimolette	Tomme noire	Saint Paulin	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Spécialité pomme abricot	Banane	Liégeois Vanille	Raisins

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	Oeufs durs mayonnaise	Salade aux croûtons	 Cocarde tricolore	Pastèque	Tomates sauce basilic
Plat	Escalope de volaille sauce au romarin  Pommes vapeurs Petits pois à la française	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	Sauté de veau marengo Tomate provençale Chevrier verts	 Samoussa aux légumes Riz	  Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon) Pommes rissolées Chou de bruxelles braisés
Fromage	Tomme Grise	Buchette de chèvre	Fraidou	Chanteneige	Saint Paulin
Dessert	 Poire	Ile flottante	Yaourt nature sucré	Tarte pomme abricot	Prunes rouge

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	Macédoine Vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées	BRADERIE DE LILLE  Pâté cornichon*	Haricot vert vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon  Ecrasé de pomme de terre	Rôti de dinde Sauce tomate Epinards hachés à la crème Riz	 Jambon blanc* Lentilles aux oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	 Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé
Fromage	Mimolette	Tomme blanche	Edam	Petit suisse sucré	Camembert
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Melon	 Crème Chocolat	 Gaufre Liégeoise	Kiwi

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	 Coleslaw	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	Saint Paulin	Fripons	Gouda	Tomme blanche
Dessert	 Délicatesse aux fruits	Liégeois Vanille	Banane	Miroir Framboise	Prunes rouge

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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 de lentilles	Betterave vinaigrette	Tomates sauce basilic	 Concombre sauce aux fines herbes	 Panais rémoulade
Plat	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Macaronis Batonnière de légumes	 Sauté de boeuf sauce au cumin Poêlée de courgette Riz	 Samoussa aux légumes Sauce crème ciboulette semoule Haricot vert à la basquaise	 Rôti de porc* sauce moutarde Frites	Poisson meunière Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	Coulommiers	Buchette de chèvre	Emmental	Brie	Mimolette
Dessert	Yaourt aromatisé	 Poire	 Flan goût vanille nappé caramel	Banane	 Fromage blanc façon straciatella

LÉGENDE



Recette du chef



MSC



Végétarien



Local



Contient du porc



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française

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	 Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	 Céleri au vinaigre balsamique	 Mousse de foie forestière* et cornichons	 Concombre sauce ciboulette
Plat	 Sauté de porc au caramel Riz	 Fricassée de poisson blanc sauce citron Petits pois à l'étuvée carottes	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre grenaille au sel de Guérande	 Emincé de volaille au lait de coco et miel  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	  Tortellini tricolore aux 3 fromages Salade iceberg  Parmesan râpé
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Fripons	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Pomme	 Crème dessert saveur pistache	Pamplemousse + sucre	Spécialité pomme abricot	Eclair au chocolat

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc
 AOP

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	Macédoine mayonnaise	 Coleslaw	 Concombre sauce bulgare	Tomate vinaigrette	 Carottes râpées
Plat	Sauté de volaille sauce forestière  Pommes vapeurs Haricot vert ails et fines herbes	 Omelette nature Purée de potiron et pommes de terre	 Saucisse de Strasbourg et son jus Frites	 Rôti de boeuf sauce poivrade Farfalles	 Limande meunière Sauce Oseille Poêlée de courgette Riz
Fromage	Tomme Grise	Saint Paulin	Edam	Brie	Emmental
Dessert	 Flan saveur vanille	Ananas frais	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Compote de pomme	Banane

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc
 AOP

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	 Chou rouge vinaigrette	Demi pomelos	 Céleri râpé rémoulade aux raisins	  Endives au bleu
Plat	Rôti de dinde sauce au curry Poêlée de légumes et Pommes de terre	  Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé	Sauté de veau à l'ancienne Carottes vichy Pommes de terre sautées	 Croq pané de blé fromage semoule Ratatouille de légumes	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	Chanteneige	Buchette de chèvre	 Pont l'evêque AOC	Camembert	Mimolette
Dessert	 Gélifié saveur chocolat	 Poire	Yaourt nature sucré	Gâteau basque	Orange

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc
 AOP

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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	Macédoine mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées à l'orange	 Chou fleur à la flamande
Plat	 Raviolis aux légumes  Parmesan râpé	 Sauté de boeuf sauce poivrade Haricot vert Riz	 Jambon blanc* Sauce tartare Frites	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Coeur de blé
Fromage	Saint Paulin	Vache picon	Buchette de chèvre	Brie
Dessert	Cocktail de fruits	Fromage blanc aux fruits	Banane	Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Recette du chef
 MSC
 Végétarien

 Local
 Contient du porc
 AOP

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

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