



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette	Coleslaw (BIO)	Potage légumes verts	Pizza au fromage (BIO)
Plat	Sauté de veau à la Provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Pavé de colin sauce à l'aneth Gratin de légumes et pommes de terre	Jambon blanc* Sauce jus de thym Mezze penne Poêlée de Légumes ail et fines herbes	Curry de pois chiches et carottes (BIO) Riz (BIO)
Fromage	Chaource	Brie	Saint Paulin (BIO)	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Clémentines	Flan saveur vanille	Fromage blanc façon straciatella	Pomme (BIO)

LÉGENDE

Bio	Recette du chef	Viande Porcine Française
Contient du porc	Végétarien	AOP
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 rouge vinaigrette

Oeufs durs mayonnaise (BIO)

PLAISIRS GRATINES
Potage Asperges

Carottes râpées persillées

Plat Rôti de porc* label sauce au thym
Brocolis au beurre
 Pâtes (BIO) Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon
 Lentilles aux carottes (BIO) Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Salade icebergPavé au saumon haché sauce napolitaine
 Frites (BIO)

Fromage Vache picon

Brie (BIO)

Petit suisse aux fruits

Emmental

Dessert Yaourt nature sucré

Poire (BIO)

Banane (BIO)

Eclair au chocolat

LÉGENDE

Bio	Recette du chef	Viande Porcine Française
Contient du porc	Végétarien	AOP
Local	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	Potage Poireaux	Chou fleur sauce cocktail (BIO)	Quiche Lorraine*	Salade aux agrumes
Plat	Rôti de dinde label sauce aux herbes Poêlée de légumes et Pommes de terre	Boeuf bourguignon (BIO) Haricot vert (BIO) Pâtes (BIO)	Filet de merlu sauce hollandaise Riz aux petits légumes (BIO)	Omelette sauce tomate (BIO) Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit cotentin nature	Tomme (BIO)	Cantal	Samos
Dessert	Kiwi (BIO)	Fromage blanc nature sucré (BIO)	Ananas au sirop	Crème dessert Vanille

LÉGENDE

Bio	Recette du chef
Contient du porc	Végétarien
Local	Label rouge

Viande Porcine Française
AOP
Viande Bovine 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 Potage légumes verts

NOUVEL AN CHINOIS
Salade Exotique (pousse
haricot mungo, carotte,
poivron, petits pois, maïs)

Chou blanc vinaigrette
(BIO)

Haricot vert vinaigrette
(BIO)

Plat Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé

Nem aux Légumes
sauce au romarin
 Riz cantonais (BIO)

émincé de volaille label
et son jus
 Gratin de butternut et
pommes de terre

Sauté de boeuf sauce
poivrade (BIO)
 Frites (BIO)

Fromage Tomme des Pyrénées

Gouda

Petit suisse sucré

Rondelé (BIO)

Dessert Mandarine BIO

Spécialité pomme litchi

Crêpe au sucre

Banane (BIO)

LÉGENDE

Bio
 Contient du porc
 Local
 Recette du chef
 Végétarien
 Label rouge

Viande Porcine Française
 AOP
 Viande Bovine 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	Céleri vinaigrette (BIO)	Potage Potiron	Haricot vert vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	Sauté de veau sauce au cumin Pommes boulangères Chou de bruxelles au beurre et oignons	Rôti de dinde label sauce forestière Lentilles aux carottes	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO)
Fromage	Petit cotentin nature	Pont l'evêque AOC	Camembert (BIO)	Saint Paulin (BIO)
Dessert	Ile flottante	Ananas (BIO)	Kiwi	Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

Bio	Recette du chef
Contient du porc	Végétarien
Local	Label rouge

Viande Porcine Française
AOP
Viande Bovine 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