



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée **RIO**  
Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

**DUNKERQUE**  
Potage légumes verts

**NOUVELLE-ORLEANS**  
Coleslaw (BIO)

**BINCHE**  
Salade verte - dès de mimolette

Plat **Feijoada** brésilienne (haricot rouge, porc, épices)  
Riz (BIO)  
Batonnière de légumes

**Carbonnade de Boeuf**  
Duo de carotte et pomme de terre (BIO)

Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)

Fricassée de moules sauce dieppoise  
Frites

Fromage Gouda

Maroilles

Petit suisse fruit (BIO)

Emmental

Dessert **Fromage Blanc et coulis** de fruits rouge et sucre

Beignet à la framboise

Purée de Pomme (BIO)

Poire (BIO)

## LÉGENDE

- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Contient du porc
- Bio
- Végétarien
- Local
- 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



## LUNDI


## MARDI


## MERCREDI


## JEUDI



## VENDREDI



Entrée Emincé de champignons  
frais sauce vinaigrette

 Céleri rémoulade (BIO)


 Salade de pépinettes


 Salade Bulgare


Plat  Emincé de volaille label  
sauce tomate  
Haricot vert  
 Pâtes (BIO)

  Riz cantonais (BIO)

Poisson meunière sauce  
crème  
Beignets de Chou Fleur

 couscous poulet  
merguez boulette de boeuf  
semoule  
Légumes couscous


Fromage  Pont l'évêque AOC


 Brie (BIO)


Cantadou

Petit suisse nature









Dessert Purée pomme cassis

 Kiwi (BIO)

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Pomme (BIO)

## LÉGENDE

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  Recette du chef         |  Bio         |  Contient du porc |
|  Viande Bovine Française |  Végétarien  |  Local            |
|  AOP                     |  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 Asperges





 Mortadelle\* et cornichons


**CUISINE 100% RESPONSABLE**  
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

 Emincé de radis vinaigrette


Plat  Emincé de porc\* sauce à la sauge  
Poêlée de légumes et Pommes de terre


Fricassée de poisson blanc sauce citron  
Epinards hachés à la crème  
 Riz (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

 Rôti de boeuf sauce poivrade  
Frites

Fromage Buchette de chèvre


 Morbier AOP



 Saint Paulin (BIO)

Fripons




Dessert  Orange (BIO)




Liégeois Café




 Poire (BIO)

  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Viande Bovine Française  
 AOP

 Bio  
 Végétarien  
 Label rouge

 Contient du porc  
 Local  
 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 sombrero

Potage du jour (BIO)

**SAVEURS DU NORD-  
PAS-DE-CALAIS**

Céleri rémoulade

Endives vinaigrette (BIO)

Plat Samoussa aux légumes  
Sauce Jus aux 4 Epices  
Batonnière de légumes aux  
herbes provençales

Sauté de porc\* sauce  
brune (BIO)

Rôti de dinde Label  
Sauce au Maroilles

Poêlée de colin doré au  
beurre

Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)

Pommes de terre rissolées

Fromage râpé  
Pâtes

Fromage Petit cotentin nature

Edam (BIO)

Petit suisse sucré

Camembert

Dessert Yaourt nature sucré  
(BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Gaufre Liégeoise

Ananas (BIO)

**LÉGENDE**

Recette du chef

Bio

Contient du porc

Viande Bovine Française

Végétarien

Local

AOP

Label rouge

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 Potage Potiron

Chou blanc vinaigrette (BIO)

Chou fleur sauce cocktail (BIO)

Crêpe au fromage

 Plat Sauté de bœuf sauce au cumin  
 Ecrasé de pomme de terre

 Omelette Nature BIO  
 Ratatouille de légumes (BIO)  
 Pâtes (BIO)

 Beignets de calamar sauce citron  
 Frites

Chili con carné Riz

Fromage Emmental (BIO)

Rondelé (BIO)

Brie

Petit suisse sucré

Dessert Ile flottante

Orange (BIO)

Abricots au sirop

Banane (BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Viande Bovine Française  
 AOP  
 Bio  
 Végétarien  
 Label rouge

 Contient du porc  
 Local  
 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  Pâté campagne  
 cornichon\*

Macédoine Vinaigrette



**MENU SUCRE SALE** Tomate sauce vinaigrette  
(BIO)Plat  émincé de volaille label  
et son jusWaterzooï de poisson  
Fondue de poireaux Sauté de porc\* aux  
pruneaux  Tortelloni provençale  
(BIO) Haricot vert (BIO) Riz (BIO)

Printanière de légumes



 Fromage râpé (BIO) Gratin dauphinoisFromage  Saint Nectaire

Mimolette

Petit suisse aux fruits

 Tomme (BIO)Dessert  Poire

Compote de pomme

 Moka du chef Pomme (BIO)

## LÉGENDE



Recette du chef



Bio



Contient du porc



Viande Bovine Française



Végétarien



Local



AOP



Label rouge



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  Carottes râpées


 Cervelas\* et petits oignons



Pizza au fromage

 Endives vinaigrette (BIO)


Plat  Pâtes aux deux saumons  
crémés  
Fromage râpé


 Sauté de boeuf à la  
milanaise  
Chevrier verts à la tomate


 Cari d'oeufs (Oeufs durs,  
tomate, oignon, épices)  
Coeur de blé

  Hachis parmentier  
(BIO)

Fromage Emmental


 Gouda (BIO)


 Saint Nectaire

 Vache qui rit (BIO)

Dessert  Poire (BIO)

Yaourt nature sucré


 Crème dessert Chocolat  
(BIO)


 Purée de Pomme (BIO)


LÉGENDE


 Recette du chef

 Bio


 Contient du porc

 Viande Bovine Française

 Végétarien

 Local

 AOP

 Label rouge

 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