



LUNDI



MARDI




MERCREDI


JEUDI


VENDREDI



Entrée Macédoine mayonnaise

salade gourmande de
boulgour aux petits
légumesSalade iceberg aux
croûtons
 Coleslaw (BIO)
Plat Blanquette de veau à
l'ancienneBoulettes de boeuf sauce
au ras el hanout
Légumes tajines et pois
chiches
 Poisson meunière
Frites
Sauce tartare




 Mezze penne aux
légumes (BIO) sauce
tomate

 Riz (BIO)

 Poêlée de carottes


 Fromage râpé (BIO)
Fromage  Munster
 Edam (BIO)

Fripons




 Petit suisse fruit (BIO)

Dessert Liégeois Vanille




Ananas frais

 Demi pomelos (BIO)

Flan pâtissier

 Bio
 MSC
 Recette du chef

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 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 Salade de pomme de terre
sauce ciboulette

salade d'endives aux
pommes crémees

Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)

Pizza au fromage

Plat Samoussa aux légumes
sauce au romarin
Batonnière de légumes aux
herbes provençales

Escalope de Volaille
label sauce aux herbes
 Petits pois Carottes

Sauté de boeuf (BIO) et
son jus
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Fricassé de colin
 Gratin de champignons
et pommes de terre

Fromage Camembert

Vache qui rit

Saint Paulin (BIO)

Maroilles

Dessert Orange (BIO)

Yaourt aromatisé (BIO)

Crème dessert Chocolat
(BIO)

Fraises

LÉGENDE

Bio
 Végétarien
 Label rouge

CE2
 Recette du chef
 Local

MSC
 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 **ALLEMAGNE**
📍📍 Pâté campagne
cornichon*

ITALIE
🌿 Coleslaw (BIO)

ESPAGNE
Gaspacho à la tomate
(froid)

BELGIQUE
Salade aux agrumes

Plat 📍📍 Rôti de porc* label
sauce au thym
📍 Chou rouge braisé
🌿 Pomme vapeur (BIO)

🌿🌿 Tortelloni provençale
(BIO)
🌻 Parmesan râpé

Paëlla aux Poissons
(tranche de colin crevettes
décortiquées riz/petit
pois/poivrons/épices)

📍📍 Carbonnade de Boeuf
Frites

Fromage 🌿 Edam de Bavière (BIO)

Buchette de chèvre

Tomme noire

🌿 Yaourt nature sucré BIO

Dessert 📍 Fromage Blanc et coulis
de fruits rouge et sucre

Spécialité pomme fraise

🌿 Nectarine (BIO)

📍 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

🌿 Bio
📍 Recette du chef
🐷 Contient du porc
🌿 CE2
🌻 AOP
📍 VBF

📍 MSC
📍 Label rouge

🌿 Végétarien
📍 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  Pastèque (BIO)


 Mortadelle* et cornichons

Salade Quimpernoise
(pommes de terre-thon)


Plat  Filet de merlu sauce
hollandaise


 Boeuf bourguignon VBF
 Pâtes (BIO)

Mijoté de porc * à la sauge
Poêlée de légumes à
l'abricot sec


 Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée


Fromage Mimolette

 Saint Nectaire







 Camembert (BIO)


Dessert Ile flottante

 Ananas (BIO)

 Crème dessert saveur
pistache

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc
 CE2
 AOP
 VBF

 MSC
 Label rouge

 Végétarien
 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  Haricot vert vinaigrette


 Concombre à la menthe
(BIO)


Tomates sauce basilic

Salade verte - dès de
mimolette


Plat  Sauté de bœuf VRC à la
provençale
 Semoule (BIO)
Courgettes ail et persil

  Chili Végétarien
(BIO)
 Riz (BIO)

Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Pâtes (BIO)


 Steak haché de bœuf
VBF sauce ketchup
Frites


Fromage  Cantal

 Camembert (BIO)


Petit suisse aux fruits

Cantadou







Dessert  Flan saveur caramel


 Pastèque (BIO)

Eclair au chocolat

 Pêche (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc
 CE2
 AOP
 VBF

 MSC
 Label rouge

 Végétarien
 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

Betterave vinaigrette

Taboulé

Pizza au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Sauté de veau sauce romarin
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)

Tortilla oignon pommes de terre
Ratatouille

Blanquette de poisson sauce waterzooï
 Riz (BIO)

Lasagne de boeuf (BIO)

Fromage

Gouda

Tomme blanche

Vache qui rit

Rondelé (BIO)

Dessert

Liégeois Chocolat

Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

Nectarine (BIO)

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 Contient du porc
 CE2
 AOP
 VBF

MSC
 Label rouge
 Végétarien
 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  Céleri rémoulade (BIO)

Salade de pomme de terre
sauce fromage blanc et
ciboulette


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


 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)


Plat  Falafels (BIO) sauce
milanaise
 Riz (BIO)
Concassé de tomates
(BIO)

 Wings de poulet label et
son jus
Petits pois à la française

Rôti de dinde sauce à
l'orientale
Frites


Hoki pané
 Gratin de légumes et
pommes de terre


Fromage  Saint Paulin (BIO)

 Pont l'évêque AOC


Yaourt aromatisé

Petit Cotentin ail et fines
herbes




Dessert  yaourt brassé fraise
(BIO)

 Abricots (BIO)


Jus de fruits


 cake aux pépites de
chocolat maison

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 CE2
 AOP
 VBF

 MSC
 Label rouge

 Végétarien
 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  Macédoine Mayonnaise (BIO)



 Nem de légumes

Salade composée (salade, tomates, croûtons)

Salade de pâtes aux petits légumes


Plat   Jambon blanc*
  Ecrasé de pomme de terre

  Boeuf Mode aux carottes (BIO)
 Pommes vapeurs (BIO)

 Quiche aux fromages
 Haricot vert

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur



Fromage Bleu

 Chanteneige (BIO)


Petit suisse aux fruits

Coulommiers









Dessert  Pomme (BIO)

  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat

Salade de fruits frais à la menthe

 Pêche (BIO)

LÉGENDE

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  Bio |  CE2 |  MSC |  Végétarien |
|  Recette du chef |  AOP |  Label rouge |  Local |
|  Contient du porc |  VBF |  VPF | |

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 forestier* et
 cornichons


 Brocolis vinaigrette




 Salade iceberg aux
 croûtons

 Betterave vinaigrette
 (BIO)

 Plat  Daube de boeuf label
 Pommes vapeurs
 Batonnière de légumes

 Pavé de colin sauce tomate
 Pâtes (BIO)
 Duo de Courgettes


 Cheese burger
 Frites

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

 Fromage  Rondelé (BIO)


 Comté

Emmental

 Petit suisse fruit (BIO)








Dessert Kiwi jaune

Yaourt aromatisé

 Abricots (BIO)

Tarte aux pommes

LÉGENDE

 Bio	 CE2	 MSC	 Végétarien
 Recette du chef	 AOP	 Label rouge	 Local
 Contient du porc	 VBF	 VPF	

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

*Présence de porc