



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage poireaux Mortadelle* et cornichons

Plat Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO) Fromage râpé Jambon blanc* Purée de brocolis et pomme de terre

Fromage Fripons Cantal

Dessert Compote de pomme Fruit du jour

MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL
 Taboulé oriental

Céleri rémoulade

Escalope de poulet façon Majboos Fricassée de moules sauce dieppoise
Carottes vichy Frites
 Riz (BIO) aux épices

Yaourt nature sucré Chanteneige

Chou à la crème Vanille Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Local
 VPF

Recette du chef
 Bio
 AOP

CE2
 Végétarien
 HVE

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 persillées	Salade aux agrumes	Potage potiron	Quiche au fromage
Plat	Rôti de Porc* et son jus Pommes vapeurs Chou choucroute	Fricassé de colin sauce herbes Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO) Salade iceberg	Steak haché de boeuf VBF sauce brune Petits pois carottes
Fromage	Tomme blanche	Mimolette	Petit suisse aux fruits	Chaource
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour	Fruit du jour	Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

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

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 Saucisson à l'ail* et cornichon

Mâche aux croûtons

Salade verte et dès d'emmental

Potage asperges

Plat Cordon bleu (volaille)
Purée de potiron et pommes de terre

Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Coquille
Fromage râpé

Poisson meunière sauce citron

Rôti de dinde label sauce napolitaine

Riz (BIO)

Frites

Haricot vert au beurre

Fromage Rondelé (BIO)

Gouda

Petit suisse sucré

Saint Nectaire

Dessert Fruit du jour

Compote de pomme

Moelleux chocolat

Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

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

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	Endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Egréné de boeuf sauce chili Riz (BIO)	Gratin de pâtes aux lardons Fromage râpé	Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous Semoule (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Purée de patate douce et panais
Fromage	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Fripons
Dessert	Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	Fruit du jour	Fromage blanc au daim (BIO)

LÉGENDE

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

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 aux raisins

Potage légumes verts

REPAS DE FÊTE

Cake au saumon maison
sauce aux fines herbes

Trio de carotte, céleri et
maïs

Plat Chipolata* grillée et son
jus
 Flageolets verts
Concassé de tomates

Raclette végétarienne
(pommes de terre, oignons,
fromage raclette)

Sauté de dinde sauce aux
baies
 Haricot vert
Pommes de terre noisette

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Pâtes (BIO)

Fromage Camembert

Petit suisse aux fruits

Comté

Dessert Abricots au sirop

Fruit du jour

Bûche maison au
chocolat, petit chocolat

Crème dessert praliné

LÉGENDE

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

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

Coleslaw (BIO)

Endives vinaigrette

Plat

Parmentier végétarien

Carbonara* (lardons*)

Colin pané sauce citron

Fromage râpé

Riz (BIO)

Pâtes (BIO)

Duo de haricot vert et haricot beurre

Fromage

Chaource

Camembert

Samos

Dessert

Compote de pomme

Fruit du jour

Galette aux pommes

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 HVE

Recette du chef
 Végétarien
 Label rouge

CE2
 VPF
 MSC

Local
 AOP
 VBF

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

*Présence de porc