



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage tomates

Chou rouge vinaigrette

Salade verte et dès de mimolette

Carottes râpées persillées (BIO)

 Plat Egréné de boeuf à la bolognaise
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Carottes vichy
 Riz (BIO)

 Omelette nature (BIO)
 Semoule
 Piperade

 Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue
 Frites

Fromage Vache qui rit (BIO)

Brie

Saint Paulin

Cantafras

Dessert Fruit du jour

Crème dessert praliné

Fromage blanc nature sucré

Compote de pomme

 Local
 VBF
 Végétarien

LÉGENDE
 Bio
 MSC
 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 Rosette* et cornichons

Potage du jour (BIO)

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Salade de pépinettes

Plat Escalope de poulet sauce forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois

Gratin de pâtes façon mac en cheese
Fromage râpé

Rôti de porc* label sauce moutarde
Lentilles aux oignons

Poêlée de colin doré au beurre
Beignets de chou-fleur

Fromage Tomme (BIO)

Petit suisse sucré

Camembert

Saint Nectaire

Dessert Yaourt brassé framboise abricot (BIO)

Fruit du jour

Flan pâtissier

Fruit du jour

Local
 Végétarien
 Label rouge

Bio
 HVE
 AOP

LÉGENDE

VBF
 Contient du porc
 Global G.A.P
 MSC
 Recette du chef

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)

Salade aux croûtons

 Céleri rémoulade (BIO)
Plat  Chili con carné
 Riz (BIO)Cordon bleu (volaille)
Purée de Courges
Butternut
 Fricassée de moules et
poisson sauce dieppoise
Frites

 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé
Fromage  Pont l'Evêque

Coulommiers


Emmental




Carré de l'Est

Dessert  Fruit du jour

Cocktail de fruits

Liégeois chocolat

 Fruit du jour

 Local
 Végétarien
 Label rouge

 Bio
 HVE
 AOP

LÉGENDE

 VBF
 Contient du porc
 Global G.A.P.

 MSC
 Recette du chef

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

PORTUGAL



Salade de poivrons

COREE DU SUD



Salade Coréenne (nouilles, chou blanc, vinaigrette au soja)

EGYPTE



Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette) (BIO)

BRESIL



Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)

Plat

Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce aigre douce

Riz (BIO)

Brocolis

Kochari (BIO) (macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)

Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)

Carotte vichy
Coeur de blé

Fromage Gouda (BIO)

Rondelé nature

Mimolette

Tomme grise

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

cake ananas mangue maison

LÉGENDE

- Local
- Bio
- VBF
- MSC
- Végétarien
- HVE
- Contient du porc
- Recette du chef
- Label rouge
- AOP
- Global G.A.P
- CE2

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 aux agrumes

Macédoine mayonnaise

FÊTE DU PRINTEMPS

Potage légumes verts

Pâté foie cornichons*

Plat Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

Boulettes de boeuf sauce crème

 Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin
 Pommes de terre noisette
 Haricot vert aux oignons
Thon à la tomate
Fromage râpé

Riz (BIO)

Ecrasée de pomme de terre (BIO)

Pâtes (BIO)

Fromage Saint Paulin

Rondelé (BIO)

Petit suisse aux fruits

Cantal

Dessert Crème dessert pistache

Fruit du jour

Moka du chef

Fruit du jour



LÉGENDE

Local	Bio	VBF	MSC
Végétarien	HVE	Contient du porc	Recette du chef
Label rouge	AOP	Global G.A.P	CE2

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

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy
 Semoule (BIO)

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

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

Maroilles

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Mimolette

Dessert

Fruit du jour

Ile flottante

Fruit du jour

Fromage blanc au daim

Local
 Végétarien
 Label rouge

Bio
 HVE
 AOP

LÉGENDE

VBF
 Contient du porc
 Global G.A.P

MSC
 Recette du chef
 CE2

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 (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Carottes râpées persillées (BIO)

Plat

Tortellini tricolore aux 3 fromages
Fromage râpé

Beignets de calamar à la romaine

Rôti de porc* label sauce charcutière
Lingot blanc à la tomate

Sauce tartare

Riz (BIO)

Fromage

Petit suisse sucré

Cantal

Fromage frais nature (carré croc lait)

Dessert

Fruit du jour

Fruit du jour

cake maison

Local	Bio	VBF	MSC	Végétarien
HVE	Contient du porc	Recette du chef	Label rouge	AOP
Global G.A.P	CE2	VPF		

LÉGENDE

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

*Présence de porc