



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (BIO)	Pâté* de campagne et cornichon		Potage potiron	Endives vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines	Fricassé de colin sauce herbes Carottes vichy Riz (BIO)		Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Rôti de porc* label sauce charcutière Frites
Fromage	Cantadou	Pont l'Evêque		Petit suisse sucré	Brie (BIO)
Dessert	Liégeois vanille	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme abricot



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	Carottes râpées à la coriandre		Salade verte et maïs vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise Haricot vert Gratin dauphinois		Egréné de boeuf sauce chili Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Fripons	Tomme grise		Chanteneige	Cantal
Dessert	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)		cake aux pépites de chocolat maison	Fruit du jour





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (BIO)	Potage carotte		Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)		Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Carré de l'Est	St Morêt		Maroilles	Camembert
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Crêpe au sucre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Brocolis sauce crème ciboulette		Mortadelle* et cornichons	Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)		Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Braisé de boeuf et son jus Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Saint Nectaire	Edam		Cantafrais	Tomme des Pyrénées
Dessert	Fruit du jour	Purée poire		Fruit du jour	Flan saveur caramel



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette (BIO)	Carottes jaunes râpées vinaigrette		Salade aux croûtons	Potage du jour (BIO)
Plat	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate	Fricassée de poisson sauce brestoise Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème		Sauté de volaille à l'oignon Beignets de chou-fleur	Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Fromage frais nature (carré croc lait)		Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme		Fromage blanc façon straciatella (BIO)	Fruit du jour



SEMAINE DE L'AGRICULTURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail* et cornichon	Potage légumes verts		Chou rouge aux pommes	Panais rémoulade
Plat	Filet de merlu sauce hollandaise Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé		Pizza au fromage Haricot vert	Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes Chou de Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	Maroilles	Tomme (BIO)		Petit suisse aux fruits	Mimolette
Dessert	Spécialité pomme pêche	Fruit du jour		Fruit du jour (BIO)	Yaourt aromatisé



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de porc* et cornichons	Potage du jour (BIO)		Brocolis sauce crème ciboulette (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf sauce berycy Haricot vert Riz	Croustillant au fromage sauce normande Petits pois à l'étuvée carottes		Filet de poulet et son jus de volaille crémé Battonnière de légumes Coeur de blé	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Chanteneige (BIO)	Petit suisse sucré		Tartare nature	Maroilles
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour		Eclair vanille	Fruit du jour (BIO)



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

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