

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI



Entrée



Potage asperges



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)

Dessert  Fruit du jour

 Crème dessert praliné

Fromage blanc nature
sucré

 Compote de pomme

 Bio
 MSC
 Local

LÉGENDE

 VBF
 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


 Potage du jour (BIO)


 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

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)


 Saint Nectaire

Dessert

 Yaourt brassé framboise
abricot (BIO)

 Fruit du jour

Flan pâtissier

 Fruit du jour

LÉGENDE



Bio



VBF



MSC



Végétarien



Local



HVE



Recette du chef



Label rouge



Contient du porc



AOP



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

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée


 Coleslaw (BIO)



Salade aux croûtons

Potage carotte

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

Dessert  Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise

Liégeois chocolat




 Fruit du jour

 Bio
 Local
 Contient du porc

 VBF
 HVE
 AOP

LÉGENDE

 MSC
 Recette du chef
 Global G.A.P

 Végétarien
 Label rouge
 Saveur en Or

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



COREE DU SUD



EGYPTE



BRESIL



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

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

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)

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

cake ananas mangue maison

LUNDI




MARDI


MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

Entrée Potage asperges



Plat   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
 Riz (BIO)


Boulettes de boeuf sauce crème
 Ecrasée de pomme de terre (BIO)


Fromage  Rondelé (BIO)


Dessert  Crème dessert vanille   Fruit du jour


FÊTE DU PRINTEMPS


  Pâté foie cornichons*

 Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin
Pommes de terre noisette
Haricot vert aux oignons

Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Cantal

 Moka du chef

 Fruit du jour



LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée



Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO)

Plat



 Raviolis aux légumes
Fromage râpé

 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

Dessert

  Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc au daim



Bio



VBF



MSC



Végétarien



Local



HVE



Recette du
chef



Label rouge



Contient du
porc



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



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


 Carottes râpées



 Cervelas* et petits oignons

 Coleslaw


 Salade bulgare


Plat

 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée, brunoise légumes)


 Fricassée de poisson blanc
sauce citron
 Brocolis
Riz

Pilons de poulet rôti et son jus
Légumes tajines et pois chiches


 Gratin de pâtes aux lardons*
Fromage râpé


 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites

Fromage

 Pont l'Evêque


Dessert

 Fruit du jour

 Gélifié saveur chocolat

Ananas au sirop

Eclair vanille

 Fruit du jour

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée





 Salade mimosa





Macédoine mayonnaise

 Tomates sauce basilic

Plat

 Boulettes de boeuf sauce
tomate
Coquillette



  Sauté de porc* sauce
brune
Petits pois à l'étuvée
carottes
  Pommes boulangères


 Pizza au fromage
Salade iceberg
Paupiette de volaille sauce
basquaise
Ratatouille de légumes
Coeur de blé
Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce pita
  Pommes vapeurs
 Epinards hachés
cuisinés


Fromage Emmental


Tomme noire

Dessert

  Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis
de fruits rouge et sucre

 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat

Spécialité pomme pêche



Bio



VBF



MSC



Végétarien

Local
AOP

HVE

Recette du
chef

Label rouge

Contient du
porc

Global G.A.P



Saveur en Or



CE2



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



 Betterave vinaigrette
(BIO)

 Carottes râpées
persillées (BIO)


Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé


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

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


Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour

Fruit du jour

 cake maison