

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI




VENDREDI


Entrée

Salade iceberg aux
croûtons
 Coleslaw (BIO)

Plat


Blanquette de veau à
l'ancienneBoulettes de boeuf sauce
au ras el hanout
 Poisson meunière



   Mezze penne aux
légumes (BIO) sauce
tomate

 Riz (BIO)
Légumes tajines et pois
chiches

Frites


Sauce tartare

 Fromage râpé (BIO)




 Poêlée de carottes
Fromage  Munster
 Edam (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 d'endives aux
pommes crémees
 Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)


Plat


 Samoussa aux légumes
sauce au romarin


 Escalope de Volaille
label sauce aux herbes

 Sauté de boeuf (BIO) et
son jus




 Fricassé de colin
Batonnière de légumes aux
herbes provençales
 Petits pois Carottes


 Fromage râpé (BIO)

 Gratin de champignons
et pommes de terre

 Pâtes (BIO)




Fromage Camembert




  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**

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

Fromage  Edam de Bavière (BIO)

Dessert  Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre

ITALIE
 Coleslaw (BIO)

 Tortelloni provençale (BIO)
 Parmesan râpé

Spécialité pomme fraise

ESPAGNE

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

Tomme noire

 Nectarine (BIO)

BELGIQUE

Salade aux agrumes

 Carbonnade de Boeuf
Frites

 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)


Plat  Filet de merlu sauce hollandaise

 Purée de patate douce et pomme de terre écrasée







Fromage



 Saint Nectaire



Dessert Ile flottante

 Ananas (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


Tomates sauce basilic




Salade verte - dès de
mimolette

Plat  Sauté de boeuf 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 boeuf
VBF sauce ketchup
Frites

Fromage  Cantal Camembert (BIO)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



Pizza au fromage

 Tomate au persil (BIO)

Plat

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

 Blanquette de poisson
sauce waterzooï
 Riz (BIO)

  Lasagne de boeuf
(BIO)


Fromage







Gouda

Dessert

Liégeois Chocolat

Spécialité pomme abricot

 Nectarine (BIO)

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc
 CE2
 AOP
 VBF

LÉGENDE

 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) 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 françaiseRôti de dinde sauce à l'orientale
FritesHoki pané
 Gratin de légumes et pommes de terre


Fromage

 Pont l'évêque AOC

Yaourt aromatisé

Dessert  yaourt brassé fraise (BIO) Abricots (BIO)

Jus de fruits

 cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

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



Salade composée (salade,
tomates, croûtons)


Plat


 Jambon blanc*

 Boeuf Mode aux
carottes (BIO)


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

  Ecrasé de pomme de
terre




 Pommes vapeurs (BIO)

 Haricot vert


Fromage Bleu

 Chanteneige (BIO)

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





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






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






LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

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




 Fricassée de saumon en sauce
 Riz (BIO)
 Poêlée de champignons à la crème

Fromage

Mimolette







Dessert  Crème dessert vanille (BIO)

Yaourt au fruit mixé

REPAS FROID Concombre à la menthe (BIO)
  Cake aux légumes
 sauce fromage blanc
 Taboulé à l'oriental

Compote de pomme

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