

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

ALLEMAGNE

ITALIE

IRLANDE

Tomate mozzarella

📍 Coleslaw

Plat

🍷 Saucisse de Francfort* et son jus

🇪🇺🇻 Pâtes à la napolitaine (BIO)

Poisson meunière façon fish and chips

📍🇪🇺 Pommes vapeurs
Chou choucroute

🇮🇹 Parmesan râpé

Frites

Fromage

🇫🇷 Pont l'Evêque

Dessert

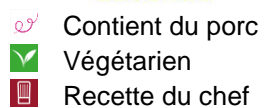
📍🇪🇺 Fruit du jour

📍 Fruit du jour

🇪🇺🇻 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge



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

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

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

fricassée de poisson sauce crustacé
 Haricot vert
  Gratin Dauphinois (BIO)


Fromage   Maroilles






Fripons



Dessert  Fruit du jour

Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 VBF

 Contient du porc
 AOP
 Global G.A.P
 CE2
 HVE

 Bio
 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  Carottes râpéesPlat   Omelette nature (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé   Rôti de porc* label
sauce au thym
 Chou fleur au beurre
(BIO)
  Pommes boulangères






Fromage

 Saint NectaireDessert  Flan saveur chocolat Fruit du jour Tomates sauce basilicPépites de colin dorées aux  Steak haché de boeuf
3 céréales sauce crème
 Epinards hachés
cuisinés Riz (BIO) Brie (BIO)

Flan pâtissier

 Fruit du jour

LÉGENDE

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



Crêpe au fromage


 Tomate au persil

Plat



 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Jambon blanc*



 Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)


 Beignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil


Fromage

 Cantal













Dessert

 Spécialité pomme pêche

 Fruit du jour

 Crème dessert pistache

LÉGENDE

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  Local |  Contient du porc |  CE2 |  Bio |
|  Végétarien |  AOP |  HVE |  Recette du chef |
|  VBF |  Global G.A.P |  Label rouge |  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 mimosa Concombre sauce bulgare (BIO)Plat    Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
SemouleCordon bleu (volaille)
 Petits pois carottes (BIO) Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites Lasagne de boeuf VBF


Fromage

 Pont l'Evêque Gouda (BIO)

Dessert Fromage blanc au spéculoos

 Fruit du jour Fruit du jour cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

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


**LA FÊTE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS**
 tomates (BIO) sauce
fenouil

Plat

 Rôti de porc* label
sauce charcutière
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)




 Fricassée de poisson
blanc sauce citron
Purée de Courgette et
pommes de terre

 Quiche aux fromages
 Haricot vert


 Escalope de volaille sauce
suprême
 Pommes vapeurs (BIO)

Fromage Fraidou

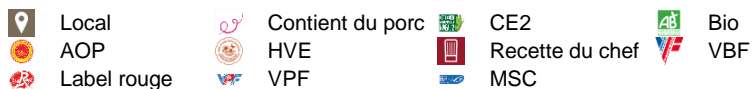
Carré de l'Est

  Maroilles
Dessert   Fruit du jour Yaourt aromatisé (BIO)

Salade de fruits frais

 Fruit du jour

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

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Entrée

 Concombre vinaigrette
  Pastèque



Plat

Sauté de dinde sauce aux herbes
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes boulangères


  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
 Fromage râpé
 Pâtes



Fromage


Dessert

 Fromage blanc au daim (BIO)
 Compote de pomme


Salade verte et dès de mimolette

 Cocarde tricolore (BIO)
 (salade, tomate, concombre)

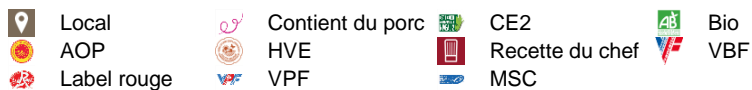
 Filet de merlu sauce au citron
 Carottes vichy
 Riz (BIO)

 Cheese burger
 Mayonnaise (dosette)
 Frites

Eclair vanille

 Fruit du jour

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











LUNDI

MARDI





MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

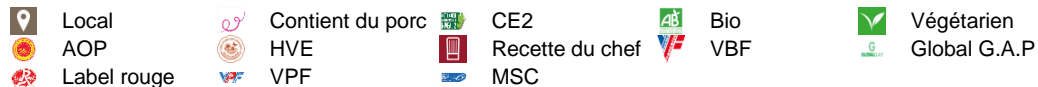
Entrée  Coleslaw Carottes râpées
persilléesPlat   Chili végétarien
(égréné végétal, haricots
rouges, poivrons,
concentré de tomate,
oignons)
 Riz (BIO) Emincé de volaille (BIO)
sauce paprika
  Pommes vapeurs
Piperade  Jambon blanc*
 Ecrasée de pomme de
terre
Duo de CourgettesThon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage

 Saint Nectaire Rondelé (BIO)Dessert  Crème dessert vanille
(BIO) Fruit du jour Fruit du jour

Yaourt nature sucré

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

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI



VENDREDI




Entrée

Salade aux segments de mandarine

REPAS FROID
 Concombre vinaigrette (BIO)
REPAS FROID

Plat

  Hachis parmentier (BIO)

 Waterzooï de poisson
Carottes vichy
 Riz (BIO)
Rôti de dinde
Sauce mayonnaise
Salade de Pâtes (garniture froide)
 Assiette de charcuterie* (terrine de lapin, pâté de tête, mortadelle et rosette)
Taboulé à l'oriental
Fromage  Pont l'Evêque

Moelleux abricot

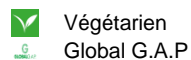
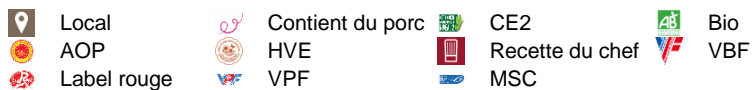
Dessert  Fruit du jour

Brownies

Fromage blanc aux mille couleurs

Glace

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