
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates	 Céleri rémoulade	Haricot vert 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)	 Jambon blanc*  Purée de brocolis et pomme de terre Jambon dinde	 Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Frites
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Brie	 Cantal	Saint Paulin	Cantafras
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert praliné	 Fruit du jour	Fromage blanc nature sucré	 Compote de pomme

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 MSC
 HVE	 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2
 Végétarien	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rosette* et cornichons Galantine de volaille et cornichons	Potage du jour (BIO)	Salade d'endives aux pommes crémees	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	Boulettes de boeuf sauce Chili Haricot vert Riz (BIO)	Rôti de porc* label sauce moutarde Lentilles aux oignons Rôti de dinde sauce moutarde	Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur
Fromage	Tomme (BIO)	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt brassé framboise abricot (BIO)	Fruit du jour	Flan saveur vanille	Flan pâtissier	Fruit du jour

LÉGENDE

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

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)	Julienne de betterave cuite	Salade aux croûtons	Céleri rémoulade (BIO)
Plat	Chili con carné Riz (BIO)	Cordon bleu (volaille) Purée de Courges Butternut	Sauté de porc* au curry Carottes vichy Polenta Sauté de dinde sauce curry	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé
Fromage	Pont l'Evêque	Coulommiers	Cantadou	Emmental	Carré de l'Est
Dessert	Fruit du jour	Cocktail de fruits	Yaourt brassé fraise (BIO)	Liégeois chocolat	Fruit du jour

LÉGENDE

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

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



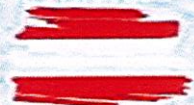
Salade de poivrons

COREE DU SUD



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


AUTRICHE



Potage légumes


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

Rissolette de veau
Salade de Pommes de Terre


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

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)
 Carotte vichy
Coeur de blé
Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)

Fromage

 Gouda (BIO)

Rondelé nature


 Saint Nectaire



Mimolette


Tomme grise


Dessert

 Flan saveur caramel




 Fruit du jour

  Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 cake ananas mangue maison

LÉGENDE

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de mâche	Macédoine mayonnaise	Potage tomates	FÊTE DU PRINTEMPS  Pâté foie cornichons*  Roulade de volaille et cornichon	Potage légumes verts
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)	  Emincé de porc* sauce provençale Beignets de Brocolis Emincé de volaille sauce provençale	 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)
Fromage	Saint Paulin	 Rondelé (BIO)	Edam	Petit suisse aux fruits	 Cantal
Dessert	 Crème dessert pistache	  Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Moka du chef	 Fruit du jour



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

 MSC
 HVE
 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








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
 Contient du porc
 Global G.A.P

 Bio
 Recette du chef
 Label rouge

LÉGENDE
 VBF
 CE2
 VPF

 MSC
 Végétarien

 HVE
 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	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons	 Taboulé	 Coleslaw (BIO)	 Salade bulgare
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites
Fromage Fripons		Tomme des Pyrénées	 Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre
Dessert	 Fruit du jour	 Gélifié saveur caramel	Ananas au sirop	Eclair vanille	 Fruit du jour

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 MSC	 HVE
 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Végétarien	 AOP
 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Champignon à la Grecque	Salade d'endives aux pommes crémees	Macédoine mayonnaise	Tomates sauce basilic	Céleri au fromage blanc (BIO)
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Pâtes (BIO)	Sauté de porc* sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes Pommes boulangères Sauté de dinde sauce brune	Pizza au fromage Salade iceberg	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Pommes vapeurs Epinards hachés cuisinés
Fromage	Saint Nectaire	St Morêt	Yaourt nature sucré BIO	Saint Paulin	Rondelé nature
Dessert	Fruit du jour	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit du jour	Crème dessert chocolat	Compote de pomme

Local
 Bio
 VBF
 Contient du porc
 Recette du chef
 Global G.A.P
 Label rouge
 VPF

LÉGENDE

VBF

CE2

VPF

MSC

Végétarien

HVE

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




 Haricot vert vinaigrette
(BIO)



Concombre au curry

Salade iceberg aux
croûtons
 Carottes râpées
persillées (BIO)

Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

  Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terre
Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)

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


Fromage

Petit suisse sucré

Tomme grise

 Cantal
Fromage frais nature (carré
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 MSC	 HVE
 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Végétarien	 AOP
 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