



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

Champignon à la Grecque

 Coleslaw (BIO)

Salade verte - dès de mimolette

Plat  Hachis parmentier au canard

  Carbonnade de Boeuf
 Duo de carotte et pomme de terre (BIO)

  Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)

 Chipolata* grillée sauce oignons
 Pomme Vapeur
Chou fleur à la crème

Fromage Gouda

  Maroilles

 Petit suisse fruit (BIO)

Emmental

Dessert Fromage blanc aromatisé

Beignet au chocolat

 Purée de Pomme (BIO)

 Banane (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 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	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade (BIO)	 Taboulé	Salade aux croûtons
Plat	 Emincé de volaille label sauce tomate Haricot vert  Pâtes (BIO)	 Riz cantonais (BIO)	Poisson meunière sauce crème Beignets de Chou Fleur	 couscous poulet merguez boulette de boeuf semoule Légumes couscous
Fromage	 Pont l'evêque AOC	 Brie (BIO)	Cantadou	Petit suisse aux fruits
Dessert	Spécialité pomme fraise	 Kiwi (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Pomme (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 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 Salade Sojanade

Roulade de volaille aux
olives et cornichon
**CUISINE 100 %
RESPONSABLE**
 Coleslaw (BIO)

Salade de mâche

 Plat Quenelles de veau sauce
forestière
 Gratin de champignons
et pommes de terre

 Nem aux Légumes
sauce au romarin
Poêlée de légumes à
l'abricot sec

 Lentilles sauce tomate
façon bolognaise (BIO)
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Rôti de boeuf sauce
poivrade
Frites

Fromage Chantailou

Morbier AOP

Rondelé (BIO)

Tomme blanche

Dessert Orange (BIO)

Liégeois Chocolat

Poire (BIO)

 Fromage blanc nature
sucré (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 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	Salade sombrero	Betterave vinaigrette (BIO)	Chou blanc vinaigrette (BIO)	Céleri rémoulade
Plat	Escalope de Poulet Sauce normande Purée de chou-fleur et pommes de terre	Sauté de porc* sauce brune (BIO) Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Poêlée de colin doré au beurre Fromage râpé Pâtes
Fromage	Petit cotentin nature	Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Gaufre Liégeoise	Poire (BIO)

Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

Viande Bovine Française
 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 Salade mexicaine

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

 Demi pomelos (BIO)
avec dosette de sucre

Pizza au fromage

Plat  Sauté de boeuf sauce au
cumin

  Omelette Nature BIO

Beignets de calamar sauce
citron
Frites

Crêpes aux Champignons
Poêlée de champignons

  Ecrasé de pomme de
terre

 Ratatouille de légumes
(BIO)

 Pâtes (BIO)

Fromage  Vache qui rit (BIO)

 Edam (BIO)

Brie

Petit suisse sucré

Dessert Ile flottante

 Orange (BIO)

Cocktail de fruits

 Banane (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 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 Galantine de volaille et cornichons

Macédoine Vinaigrette

Plat émincé de volaille label et son jus

Hachis parmentier
Salade iceberg

Haricot vert (BIO)

Gratin dauphinois

Fromage Saint Nectaire

Samos

Dessert Poire

Spécialité pomme fraise

MENU SUCRE SALE

Potage du jour (BIO)

Poisson meunière sauce aigre douce

Pommes de terre Dauphine Fromage râpé (BIO)

Petit suisse aux fruits

Moka du chef

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Tortelloni provençale (BIO)

Tomme (BIO)

Pomme (BIO)

Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

Viande Bovine Française
 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  Carottes râpées

 Rillettes de thon

Crêpe au fromage

 Chou blanc rémoulade (BIO)

Plat  Cannelloni au boeuf
sauce tomate
Salade iceberg
Fromage râpé

 Rôti de Porc* sauce
caramel
Riz

Escalope viennoise
Piperade
Coeur de blé

  Hachis parmentier (BIO)

Fromage Cantadou

 Gouda (BIO)

 Saint Nectaire

 Camembert (BIO)

Dessert  Orange (BIO)

Yaourt aux fruits

 Crème dessert Chocolat (BIO)  Compote Poire (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

LÉGENDE
 Bio
 Contient du porc
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 Local
 Viande Porcine Française

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

*Présence de porc