



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

ALLEMAGNE

Macédoine mayonnaise

ITALIE

Tomate mozzarella

IRLANDE

📍 Coleslaw

Plat

📍 🐷 Saucisse de Francfort* et son jus

📍 🌿 🇫🇷 Pommes vapeurs
Chou choucroute

🇫🇷 🌿 🇮🇹 Pâtes à la napolitaine (BIO)

🇮🇹 🇫🇷 Parmesan râpé

Poisson meunière façon fish and chips
Frites

Fromage

🇫🇷 🇫🇷 Pont l'Evêque

St Morêt

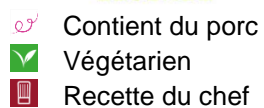
Tomme blanche

Dessert

📍 🇫🇷 🇫🇷 Fruit du jour

📍 🇫🇷 🇫🇷 Fruit du jour

🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits 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 Julienne de betterave cuite Oeufs durs mayonnaise

Plat   Egréné de boeuf (BIO) Quenelles de veau sauce forestiere
à la bolognaise Fromage râpé Blé cuit aux champignons
Pâtes

Fromage   Maroilles Emmental

Dessert  Fruit du jour Yaourt aromatisé

LÉGENDE

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  Local |  Contient du porc |  CE2 |  Bio |
|  Végétarien |  AOP |  HVE |  Recette du chef |
|  VBF |  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 Carottes râpées

Céleri rémoulade

Concombre au curry

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Omelette nature (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé Rôti de porc* label
sauce au thym
 Chou fleur au beurre
(BIO)
 Pommes boulangères Filet de poisson de la
marée sauce crème
 Epinards hachés
cuisinés
 Riz (BIO) Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Frites

Fromage Gouda

Saint Nectaire

Petit suisse sucré

Chanteneige (BIO)

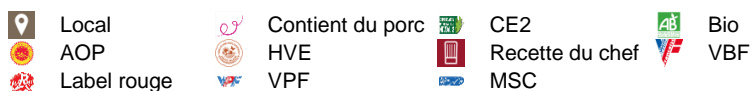
Dessert Flan saveur chocolat

Fruit du jour

Gâteau marbré cacao

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

Champignon à la Grecque


Pizza 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

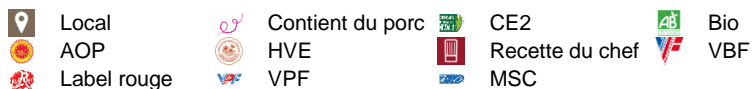
Boursin AFH

Tartare aux noix

Dessert

 Spécialité pomme pêche Fruit du jour Fromage blanc façon
straciatella

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 mimosa

Taboulé

Macédoine mayonnaise

Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
Semoule

Cordon bleu (volaille)
 Petits pois carottes (BIO)

Carbonnade de Boeuf
Courgettes ail et persil
 Pommes de terre Anglaise

Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Fromage St Morêt

Pont l'Evêque

Rondelé (BIO)

Petit suisse aux fruits

Dessert Fromage blanc au spéculoos

Fruit du jour

Fruit du jour

cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

- Local
- AOP
- Label rouge
- Contient du porc
- HVE
- VPF
- CE2
- Recette du chef
- MSC
- Bio
- VBF
- Végétarien
- 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 Salade de fond d'artichaut
au surimi

Maquereau à la tomate

Plat  Rôti de porc* label
sauce charcutière
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)Aiguillette de volaille sauce
catalane
Semoule
Poêlée de poivrons




Fromage Saint Paulin

Chanteneige

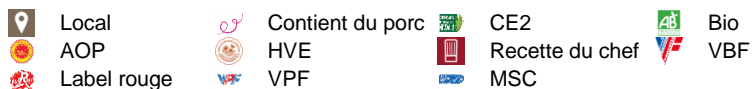
Dessert  Fruit du jour Yaourt aromatisé (BIO)**LA FÊTE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS** Concombre à la crème
(BIO) Quiche aux fromages
 Haricot vert

Petit suisse sucré

Poire sauce chocolat

Salade composée (salade,
tomates, croûtons) Poisson meunière sauce
crème Brocolis
Coeur de blé Maroilles 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	Céleri rémoulade (BIO)	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de Porc* sauce caramel Riz Pilaf avec oignons Batonnière de légumes	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Filet de poisson de la marée sauce citron Carottes vichy Riz (BIO)	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)
Fromage	Carré frais	Chantailou	Cantafrais	Samos
Dessert	Fromage blanc au daim (BIO)	Compote de pomme	Eclair au chocolat	Fruit du jour

LÉGENDE

- Local
- AOP
- Label rouge
- Contient du porc
- HVE
- VPF
- CE2
- Recette du chef
- MSC
- Bio
- VBF
- Végétarien
- 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 Radis / Beurre

 Rillettes de thonJulienne de betterave cuite  Carottes râpées persilléesPlat  Gratin de pâtes carbonara
Fromage râpé Emincé de volaille (BIO)
sauce paprika
 Pommés vapeurs
Piperade couscous poulet
merguez boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscousThon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage Petit cotentin aux herbes

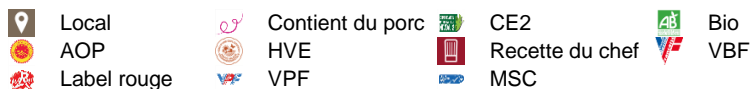
 Saint Nectaire Camembert (BIO)

Tomme grise

Dessert  Crème dessert vanille Fruit du jour Fruit du jour

Yaourt aromatisé

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 Macédoine mayonnaise

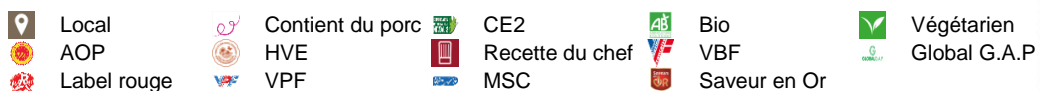
Chou-fleur sauce cocktail

 Melon (BIO)**REPAS FROID**Salade iceberg aux
croûtonsPlat   Hachis parmentier
(BIO)Emincé de volaille sauce
waterzooï
Purée aux 3 légumesNuggets de poisson
Courgettes braisées
 Pommes de terre
Anglaise Assiette de charcuterie*
(terrine de lapin, pâté de
tête, mortadelle et rosette)
Salade de pomme de terre
Salade de tomateFromage  Pont l'Evêque

Petit suisse aux fruits

Fromage frais nature (carré
croc lait) Moelleux abricotDessert  Fruit du jour  Gaufre LiégeoiseFromage blanc aux mille
couleurs Spécialité pomme
mirabelle

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