

Lundi

Entrée Concombre sauce ciboulette

Plat Cordon bleu (volaille)
Boulgour aux petits légumes

Fromage Petit cotentin aux herbes

Dessert  Fruit du jour (BIO)

Mardi

 Carottes râpées à la coriandre

Paupiette de veau sauce oignons
 Gratin de pomme de terre et salsifis

 Edam (BIO)

Gâteau marbré cacao

Mercredi

Jeudi

Quiche au fromage

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise
 Pâtes (BIO)

Carré de l'Est

 Fruit du jour

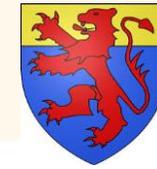
Vendredi

Macédoine mayonnaise

 Tortilla oignon pommes de terre
Ratatouille

 Pont l'Evêque

 Flan saveur chocolat



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

REPAS INDIEN

 Betterave vinaigrette

  Céleri rémoulade (BIO)

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori
Carotte au Beurre
Riz à l'indienne
 Pâtes carbonara*
Fromage râpé

 Rillettes de thon

Salade verte et dès de mimolette

Plat

  Rôti de porc* sauce miel et romarin

 Filet de merlu sauce crème
Pommes vapeurs
salsifis

Fromage

 Brie (BIO)

Gouda

Petit suisse aux fruits

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour

 Crème dessert vanille

 Moka du chef

 Fruit du jour (BIO)

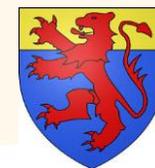
 CE2
 AOP
 Label rouge

 Recette du chef
 HVE
 MSC

 Bio
 Local

 Végétarien
 Contient du porc

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

Concombre vinaigrette

Haricot vert vinaigrette

Plat

 Samoussa aux légumes et son jus
 Riz cantonnais

 Cheese burger
Frites

Colin pané sauce citron
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz

Fromage

Cantadou

Carré de l'Est

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit du jour (BIO)

 Fromage blanc aux mille couleurs

 Fruit du jour (BIO)

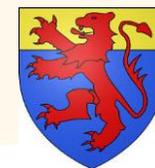
 CE2
 AOP
 Label rouge

 Recette du chef
 HVE
 MSC

 Bio
 Local
 VBF

 Végétarien
 Contient du porc

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

Entrée	Galantine de volaille et cornichons
Plat	  Hachis parmentier (BIO)
Fromage	  Maroilles
Dessert	 Fruit du jour

Mardi

Entrée	Salade de mâche
Plat	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)
Fromage	Chanteneige
Dessert	Liégeois chocolat

Mercredi

Entrée	
Plat	
Fromage	
Dessert	

Jeudi

Entrée	 Tomate au persil (BIO)
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous
Fromage	Recette Madame Loïk
Dessert	Beignet au chocolat

Vendredi

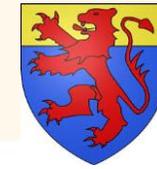
Entrée	Salade iceberg aux croûtons
Plat	  Carbonnade de Boeuf Pâtes Endives braisées
Fromage	Chèvre
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)



-  CE2
-  AOP
-  Label rouge
-  Recette du chef
-  HVE
-  MSC
-  Bio
-  Local
-  VBF

-  Végétarien
-  Contient du porc
-  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

Salade sombrero


 Coleslaw

Pizza au fromage

Plat


 Omelette nature (BIO)
Piperade
 Coeur de blé

 Gratin de crozet aux lardons*
Fromage râpé

 Egréné de boeuf à la
bolognaise
Fromage râpé
Pâtes

 Bouchée sarrasin sauce
romarin
Pommes vapeurs
Poêlée de champignons à la
crème

Fromage

Chantailou

 Pont l'Evêque

Fripons

St Morêt

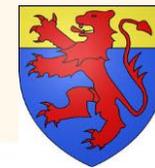
Dessert

 Crème dessert vanille

 Fruit du jour

 Fruit du jour (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

PORTUGAL

 Concombre à la crème (BIO)

SUEDE

Rillettes de saumon

Plat

 Brandade de poisson

  Boulettes de boeuf (BIO)
sauce crème
Pâtes
Courgettes braisées

Fromage

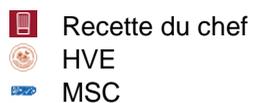
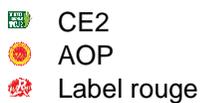
Mimolette

Camembert

Dessert

 Flan saveur caramel

 Fruit du jour



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

