

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Haricot vert vinaigrette

Melon

Tomate (BIO) mozzarella

Salade verte et dès d'emmental

Plat

Choucroute (viande)  
 Pommes vapeurs  
Chou choucroute

Paupiette de veau sauce  
poivrade  
Gratin de navets et pomme de  
terre

Escalope de poulet sauce  
forestière  
Semoule aux petits légumes

Carbonnade de boeuf (BIO)  
Potatoes

Fromage

Samos

Tomme des Pyrénées

Petit suisse aux fruits

Maroilles

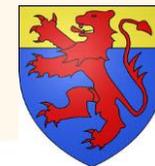
Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille (BIO)

Fruit du jour

Gaufre Liégeoise



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Taboulé

 Tomate (BIO) aux oignons

 Concombre (BIO) vinaigrette

Plat

Cordon bleu (volaille)  
Riz  
Poêlée de poivrons

 Cheese burger  
Frites

Filet de poisson de la marée  
sauce ciboulette  
Petits pois à l'étuvée carottes  
 Pommes boulangères

Fromage

 Cantal

Yaourt aromatisé

Saint Paulin

Dessert

 Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc au daim

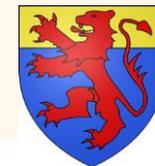
 HVE  
 Local  
 Saveur en Or

 Bio  
 VBF  
 Recette du chef

 Contient du porc  
 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

Entrée

Salade mimosa

 Betterave vinaigrette

Plat

Boulettes de boeuf sauce  
provençale  
Ratatouille de légumes  
BléFilet de poisson de la marée  
sauce brestoise  
 Riz (BIO)  
 Carotte vichy

Fromage

Recette Madame Loïk

 Saint Nectaire

Dessert

Liégeois chocolat

 Fruit du jour

 Concombres (BIO) à la  
menthe

  Gratin de pâtes aux  
lardons\*  
Fromage râpé

Tartare ail et fines herbes

Tarte au chocolat

Pizza au fromage

  Parmentier végétarien  
(BIO)  
Salade iceberg

Yaourt nature sucré

 Fruit du jour


HVE



Bio



Contient du porc



Local



VBF



AOP



Saveur en Or



Recette du chef



Global G.A.P



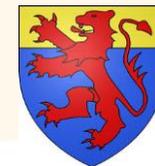
CE2



Végétarien

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

Roulade de volaille et cornichon

 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Plat

 Escalope de Poulet Label  
sauce brune  
Semoule  
Légumes tajines

 Gratin du chef\* (pommes de  
terre, lardons, oignons,  
mozzarella)  
Salade iceberg

 Betterave vinaigrette

  Cocarde tricolore (salade,  
tomate, concombre)

Fromage

Tomme grise

Père Joseph

 Pont l'Evêque

Emmental

Dessert

 Fruit du jour

Ile flottante

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO) façon  
straciatella

 HVE  
 VBF  
 Global G.A.P

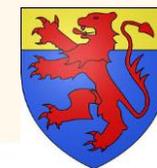
 Bio  
 AOP  
 CE2

 Contient du porc  
 Saveur en Or  
 Végétarien

 Local  
 Recette du chef  
 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

Demi pomelos

Concombre vinaigrette

Tomate vinaigrette xeres

Macédoine mayonnaise

Plat

Aiguillette de volaille sauce catalane  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
Riz

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

 Chili con carné  
 Riz (BIO)

Filet de poisson de la marée sauce duglérée  
Courgettes braisées  
Pommes de terre sautées

Fromage

Tartare aux noix

 Cantal

Mimolette

 Gouda (BIO)

Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Compote de pomme

Eclair au chocolat

Fruit du jour



HVE



Bio



Contient du porc



Local



VBF



AOP



Saveur en Or



Recette du chef



Global G.A.P



CE2



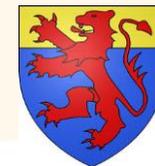
Végétarien



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

Pastèque (BIO)

Carottes râpées au citron

Salade bulgare

Betterave vinaigrette

Plat

couscous poulet merguez  
boulette de boeuf  
Semoule  
Légumes couscous

Carbonara\* (lardons\*)  
Fromage râpé  
Pâtes

Escalope viennoise  
Pommes rissolées  
Batonnière de légumes

Raviolis aux légumes  
Fromage râpé

Fromage

Saint Paulin

Vache picon

Maroilles

Chantailou

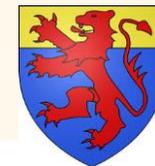
Dessert

Gélifié saveur chocolat

Fruit du jour (BIO)

Fruit du jour

Compote de fruits



## Lundi

Entrée Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Plat Escalope de Volaille Sauce Poulette  
 Epinards hachés cuisinés  
 Pommes de terre Anglaise

Fromage Petit cotentin nature

Dessert Fruit du jour

## Mardi

Oeufs durs mayonnaise

Omelette  
 Gratin de pomme de terre et salsifis

Saint Nectaire

Fromage blanc aux pralines roses

## Mercredi

## Jeudi

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Cheese burger  
Frites

Chanteneige (BIO)

Fruit du jour

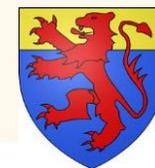
## Vendredi

Salade verte et dès de mimolette

Filet de poisson de la marée sauce crème  
 Riz (BIO)  
Fondue de poireaux à la crème

Carré de l'Est

Moelleux chocolat



## Lundi

Entrée

 Taboulé

Plat

 Cordon bleu (volaille)  
 Haricot vert (BIO)

Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit du jour

## Mardi

 Carottes râpées à l'orange

 Fricassée de poisson blanc  
 sauce citron  
  Purée de courgette et  
 pommes de terre (BIO)

Buchette de chèvre

Crème dessert vanille

## Mercredi

## Jeudi

 Melon (BIO)

 Nuggets de poulet plein filet  
 légumes à la provençale  
 Potatoes

Coulommiers

 Fromage blanc au daim

## Vendredi

**REPAS FROID**

Tomate vinaigrette

 Rôti de dinde  
 Sauce Barbecue  
 Salade de pomme de terre  
 Carottes râpées

Petit suisse aux fruits

Madeleine