



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron		Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		 Bœuf (BIO) bourguignon Poêlée de champignons  Ecrasée de pomme de terre		 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Petit suisse aux fruits		 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison		 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Betterave vinaigrette	PLAT SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)		 Trio de carotte, céleri et maïs	Potage carotte
Plat	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Poêlée de légumes à l'abricot sec	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) (BIO)		Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites
Fromage	 Cantal	Petit suisse sucré		St Morêt	Tomme grise
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits		Flan saveur chocolat	 Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Céleri (BIO) au fromage blanc		Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Semoule Piperade
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou		Yaourt nature sucré	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Madeleine aux pépites de chocolat		 Cake	Liégeois vanille

 Local
 Végétarien

 CE2
 AOP

 Bio
 Global G.A.P

 VBF
 Issue de Label Rouge

 Contient du porc
 VPF

 Pâtisserie du chef

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		Mâche et dès d'emmental	 Pizza royale*
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes Piperade	 Omelette Pommes vapeurs Petits pois à la française		Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO)	  Sauté de porc* (BIO) à la diable  Chou rouge braisé Pommes rissolées
Fromage	Cantafrais	 Edam (BIO)		Mimolette	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison		 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de volaille et cornichon	Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre		Céleri rémoulade	Potage carotte
Plat	Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	Hachis parmentier Salade iceberg		Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz Carotte vichy	Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	Cantal	Saint Paulin		Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert caramel		Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)



Local
 CE2
 Bio
 VBF
 Végétarien
 AOP
 Global G.A.P.
 Issue de Label
 Contient du porc
 VPF
 Rouge
 Pâtisserie du chef
 Recette du chef
 HVE

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	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Potage potiron		SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson sauce cocktail	Salade bulgare
Plat	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)		Sot l'y laisse de volaille sauce brune Petits pois à l'étuvés Potatoes Star	Estouffade de boeuf à l'estragon Riz Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)
Fromage	Fripons	Saint Nectaire			Rondelé (BIO)
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit de saison		Bûche pâtissière + petit chocolat	Flan saveur chocolat



Local
 CE2
 AOP
 Global G.A.P
 Bio
 Issue de Label
 VBF
 Contient du porc
 Végétarien
 VPF
 Rouge
 Pâtisserie du chef
 Recette du chef
 HVE

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


 Coleslaw

Plat

 Curry de butternut et lentilles
Riz


 Carbonnade de bœuf (BIO)


 Carottes vichy

 Ecrasée de pomme de terre

Fromage

 Chanteneige (BIO)


 Maroilles

Dessert

Liégeois vanille


 Fruit de saison

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Escalope de poulet sauce
normande

 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

Petit suisse aux fruits

Galette aux pommes

Salade iceberg aux croûtons

 Pâtes aux 2 saumons crévés


 Fromage râpé (BIO)

Coulommiers

 Fruit de saison

 Local
 AOP

 CE2
 Global G.A.P

 Bio
 Issue de Label

 Rouge
 HVE

 VBF
 Contient du porc

 Végétarien
 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

 Pâtisserie du chef

 Recette du chef