



 **Lundi**



 **Mardi**





 **Mercredi**


 **Jeudi**


 **Vendredi**

Entrée Potage poireaux

Plat   Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)


  Jambon blanc\*  
  Purée de brocolis et pomme de terre

Escalope de poulet façon Majboos  
Carottes vichy  
 Riz (BIO) aux épices

 Fricassée de moules sauce dieppoise  
Frites

Fromage




 Cantal



PAIN BIO TOUS LES JOURS


Yaourt nature sucré

Chanteneige











Dessert  Compote de pomme

Fruit du jour 1

Eclair au chocolat

 Fruit du jour (BIO)

### LÉGENDE

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|  CE2 |  Contient du porc |  Recette du chef |  Local |
|  Bio |  Végétarien       |  VPF             |  VBF   |
|  AOP |  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

Potage potiron

Plat

 Rôti de Porc* et son jus	 Fricassé de colin sauce herbes
 Pommes vapeurs	 Epinards hachés à la crème
Chou choucroute	 Riz (BIO)

  Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO)  
Salade iceberg

 Steak haché de boeuf VBF sauce brune  
 Petits pois carottes  
Pommes vapeurs


Fromage Tomme blanche

Mimolette


PAIN BIO TOUS LES JOURS

Petit suisse aux fruits













 Chaource

Dessert  Crème dessert vanille

Fruit du jour 2

 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|  CE2 |  Contient du porc |  Recette du chef |  Local |
|  Bio |  Végétarien       |  VBF             |  VBF   |
|  AOP |  HVE              |  Label rouge     |  MSC   |

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




Plat

 Sauté de bœuf sauce  
poivrade  
Purée de potiron et pommes de  
terre

  Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise  
Fromage râpé  
Pâtes


 Poisson meunière sauce  
citron  
 Riz (BIO)  
 Haricot vert au beurre

 Rôti de dinde label sauce  
napolitaine  
Frites

Fromage  Rondelé (BIO)

Gouda


Dessert Fruit du jour 1

 Compote de pomme

Petit suisse sucré













 Saint Nectaire

Flan pâtissier

 Fruit du jour (BIO)

PAIN BIO TOUS LES  
JOURS

### LÉGENDE

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

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


 Pointes d'asperges  
mayonnaise

Plat

 Egréné de boeuf sauce  
chili  
 Riz (BIO)

 Gratin de pâtes aux  
lardons

 Couscous végétarien  
(falafel, roulé végétal)  
Légumes couscous  
 Semoule (BIO)

 Poêlée de colin doré au  
beurre  
Purée de patate douce et  
panais

Fromage  Pont l'Evêque

Yaourt aromatisé

PAIN BIO TOUS LES  
JOURS


Tomme noire

Cantafras













Dessert

Fruit du jour 2

Fruit du jour

 Fromage blanc au daim  
(BIO)

LÉGENDE

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

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



Potage légumes verts


**MENU FESTIF**

 Cake au saumon sauce aux fines herbes

Plat


Cordon bleu (volaille)


  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)

 Purée crécy (pommes de terre, carottes)

Sauté de dinde sauce aux baies

Beignets de calamar  
Sauce tartare

 Haricot vert

 Pâtes (BIO)

Pommes de terre noisette

Fromage Camembert

Petit suisse aux fruits

PAIN BIO TOUS LES JOURS

 Comté













Dessert

Cocktail de fruits

Bûche Pâtissière + petit chocolat

 Crème dessert vanille

**LÉGENDE**

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

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


Plat

 Parmentier végétarien

 Carbonara\* (lardons\*)  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Colin pané sauce citron  
 Riz (BIO)  
 Duo de haricot vert et haricot beurre


Fromage

 Chaource

Camembert

Samos

Dessert













 Compote de pomme

Fruit du jour 1

Galette aux pommes

PAIN BIO TOUS LES JOURS

LÉGENDE

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

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

\*Présence de porc