



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée


Plat



Fromage

Dessert


Sauté de volaille à la crème
Gratin de chou fleur et
pommes de terre



 Vache qui rit (BIO)

 Fruit du jour 1

 Fricassée de poisson
blanc sauce ciboulette
Carottes vichy
 Riz (BIO)

Brie

 Crème dessert vanille


  Omelette nature (BIO)
Semoule
Piperade

Saint Paulin

Fromage blanc nature
sucré

Emincé de volaille façon
kebab sauce barbecue
Frites

Bleu

 Compote de pomme

**PAIN BIO TOUS LES
JOURS.**



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


 Potage du jour (BIO)

Plat


 Escalope de poulet sauce
forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois

 Gratin de pâtes façon mac
en cheese
Fromage râpé

  Rôti de porc* label sauce
moutarde
Lentilles aux oignons


 Poêlée de colin doré au
beurre
Beignets de chou-fleur

Fromage


 Tomme (BIO)

Petit suisse sucré

Camembert

 Saint Nectaire

Dessert

 Yaourt brassé framboise
abricot (BIO)

Moelleux chocolat

Fruit du jour 2

**PAIN BIO TOUS LES
JOURS.**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat

Chili con carné
 Riz (BIO)

Cordon bleu (volaille)
Purée de Courges
Buttermut

Pavé au veau haché sauce
brune
Pommes de terre sautées
Chou de Bruxelles au beurre
et oignons

Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

Fromage Pont l'Evêque

Coulommiers

Emmental

Carré de l'Est

Dessert Fruit du jour 1

Pêche au sirop

Liégeois chocolat

Fruit du jour

**PAIN BIO TOUS LES
JOURS.**

Local	Bio	VFP	CE2	MSC
VFP	Contient du porc	Recette du chef	Végétarien	AOP
Global G.A.P	HVE	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


PORTUGAL

COREE DU SUD




EGYPTE


BRESIL


Plat


 Brandade de poisson


Aiguillette de poulet sauce aigre douce

   Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)


 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc, épices)

 Riz (BIO)

 Brocolis

 Carotte vichy
Coeur de blé

Fromage


 Gouda (BIO)

Pavé 1/2 sel


Mimolette


Brie

Dessert

 Flan saveur caramel

Fruit du jour 2

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 cake ananas mangue maison


PAIN BIO TOUS LES JOURS.

 Local


 VPF


 Global
G.A.P

 Bio

 Contient du porc

 HVE

 **LÉGENDE**
 Recette du chef

 Label rouge

 CE2

 Végétarien

 MSC

 AOP

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


FETE DU PRINTEMPS


Plat

  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

 Riz (BIO)

Boulettes de boeuf sauce crème

 Ecrasée de pomme de terre (BIO)


 Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin

Pommes de terre noisette


Haricot vert aux oignons

Thon à la tomate

Fromage râpé

 Pâtes (BIO)


Fromage Saint Paulin


 Rondelé (BIO)


Petit suisse aux fruits


 Cantal

Dessert

 Crème dessert pistache

 Fruit du jour 1

 Moka du chef

 Fruit du jour 1

PAIN BIO TOUS LES JOURS.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


Plat




Fromage

Dessert


 Raviolis aux légumes
Fromage râpé

  Maroilles

 Fruit du jour


 Poisson meunière
  Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)

Petit suisse aux fruits

 Fruit du jour 1

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Rondelé ail et fines herbes

 Fromage blanc au daim

**PAIN BIO TOUS LES
JOURS.**

 Local	 Bio	 LÉGENDE	 CE2	 MSC
 VPF	 Contient du porc	 Recette du chef	 Végétarien	 AOP
 Global G.A.P	 HVE	 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

Plat


 Parmentier
végétarien (égréné
végétal, purée,
brunoise légumes)
(BIO)


 Fricassée de poisson blanc
sauce citron
 Riz (BIO)
 Brocolis

 Paupiette de veau sauce
bercy
Gratin de courgettes et
pommes de terre


 Gratin de pâtes aux
lardons*
Fromage râpé

Fromage Fripons

Tomme des Pyrénées

 Pont l'Evêque

Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit du jour
 Gélifié saveur chocolat

Ananas au sirop

Eclair au chocolat

**PAIN BIO TOUS LES
JOURS.**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrée



Plat


Fromage

Dessert

  Tortellini tricolore aux 3 fromages
Fromage râpé



Petit suisse sucré

  Fruit du jour


Beignets de calamar à la romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Cantal

Fruit du jour 2

  Rôti de porc* label sauce charcutière
Lingot blanc à la tomate
Pommes vapeurs

Vache qui rit

 cake maison

PAIN BIO TOUS LES JOURS.