



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Panais rémoulade

Carottes râpées persillées (BIO)

Chou-fleur sauce cocktail

Plat

Raviolini provençale (BIO)  
Fromage râpé

Colin pané sauce citron  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

Sauté de porc\* sauce  
brune  
 Purée de brocolis et  
pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce  
milanaise  
Semoule  
Piperade

Steak haché de boeuf VBF  
sauce poivre  
Frites  
Salade fraîche du jour MACHE

Fromage Tomme blanche

Pont l'Evêque

Dessert Fruit du jour

Crème dessert chocolat (BIO) Fruit du jour

Eclair vanille

Fromage blanc (BIO) aux  
mille couleurs

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

Local  
 VPF  
 AOP

Bio  
 Contient du porc  
 HVE

**LÉGENDE**

CE2  
 Recette du chef  
 Global G.A.P

Végétarien  
 VBF

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

Céleri rémoulade (BIO)

**MENU ZERO DECHET**  
Potage carotte

Plat

Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO)  
 Haricot vert  
 Pommes boulangères

Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce forestière  
Blé  
Poêlée de champignons persillés

Jambon blanc\*  
Coquille  
Battonnière de légumes

Poisson meunière + sauce tartare  
Beignets de chou-fleur

Fromage Brie

Vache qui rit (BIO)

Saint Nectaire

Dessert

Fruit du jour

Compote de pomme

Liégeois vanille

Fruit du jour

Yaourt nature sucré (BIO)

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

Local  
 VPF  
 AOP

Bio  
 Contient du porc  
 HVE

**LÉGENDE**

CE2  
 Recette du chef  
 Global G.A.P

Végétarien  
 VBF  
 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  Salade mimosa  Coleslaw (BIO)

Plat   Rôti de porc\* label sauce au thym   Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Fromage râpé   Pâtes (BIO) Pavé au veau haché sauce tomate Chevriers verts à la tomate  Waterzooï de poisson  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème   Carbonnade de Boeuf Salade iceberg Pommes de terre rissolées

Fromage  Cantal  Petit suisse sucré  Camembert (BIO)

Dessert   Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  Fruit du jour  Pêche au sirop  Moelleux chocolat  Fruit du jour

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

-  Local
-  Bio
-  **GENDE**
-  Végétarien
-  VPF
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  VBF
-  AOP
-  HVE
-  Global G.A.P
-  MSC
-  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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes	Chou-fleur sauce cocktail (BIO)			
Plat	Chili con carné Riz (BIO)	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Cheese burger Frites	Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Purée de potiron et pommes de terre (BIO)
Fromage			Brie (BIO)	Saint Paulin	Maroilles
Dessert	Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	Spécialité pomme abricot	Yaourt aromatisé	Fruit du jour

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

Local  
 Contient du porc  
 Global G.A.P  
 Bio  
 Recette du chef  
 MSC  
 Label rouge  
 GENDE  
 VBF  
 Végétarien  
 AOP  
 VPF  
 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



 Céleri au fromage blanc (BIO)



 Potage du jour (BIO)


Plat

 Ravioli au boeuf sauce tomate  
Salade iceberg  
Fromage râpé

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


Boulettes de boeuf sauce crème  
 Brocolis au beurre  
 Coeur de blé

  Jambon blanc\*  
Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)  
Pommes croustillantes aux herbes

Emincé de volaille sauce waterzooï  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Riz (BIO)

Fromage


Camembert



 Saint Nectaire


Buchette lait de mélange

Dessert

Ile flottante

 Fruit du jour

  Fromage blanc façon straciatella (BIO)

 Fruit du jour (BIO)

Gâteau marbré cacao

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

-  Local
-  Bio
-   **LE GÉNIE**
-  Végétarien
-  VPF
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  VBF
-  AOP
-  HVE
-  Global G.A.P
-  MSC
-  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

Carottes râpées

Macédoine mayonnaise

**REPAS DE FÊTES**

Chou rouge aux raisins

Rillettes de saumon maison et son toast

Plat

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

 Filet de merlu sauce façon beurre blanc  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Rôti de porc\* sauce moutarde  
 Gratin dauphinois (BIO)
Sauté de dinde sauce suprême  
 Haricot vert  
Pommes de terre sourires

 Omelette  
Semoule  
Ratatouille de légumes

Fromage

Pont l'Evêque

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert chocolat (BIO) Fruit du jour

Bûche Pâtissière + petit chocolat Yaourt nature sucré (BIO)

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

Local  
 Contient du porc  
 Global G.A.P  
 Bio  
 Recette du chef  
 MSC  
 Label rouge  
 Végétarien  
 AOP  
 VPF  
 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

Mâche et dès d'emmental

Chou blanc rémoulade (BIO)

Salade d'Automne (salade, pomme, noix)

Plat

Escalope de Poulet Label Sauce Normande  
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)

Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  
 Semoule (BIO)

Lasagne de boeuf (BIO)  
Salade iceberg

Merguez  
 Purée de patate douce et pomme de terre écrasée

Beignets de calamar  
 Haricot vert  
Sauce béarnaise  
Riz

Fromage

Saint Nectaire

Cantafrais

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert praliné

Fruit du jour

Galette aux pommes

Yaourt nature sucré (BIO)

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**

- Local
- Contient du porc
- Global G.A.P
- Bio
- Recette du chef
- MSC
- GENDE
- VBF
- Label rouge
- Végétarien
- AOP
- VPF
- 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