



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (BIO)		Chou rouge vinaigrette (BIO)	Potage potiron	
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines	Fricassé de colin sauce herbes Carottes vichy Riz (BIO)	Emincé de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Rôti de porc* label sauce charcutière Salade iceberg Frites
Fromage		Pont l'Evêque			Brie (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Fromage blanc au daim	Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme abricot
PAIN BIO TOUS LES JOURS					





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	Carottes râpées à la coriandre			
Plat	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise Haricot vert Gratin dauphinois	Nuggets de poulet plein filet Coeur de blé à la basquaise	Egréné de boeuf sauce chili Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Purée de potiron et pommes de terre
Fromage			Emmental (BIO)	Chanteneige	Cantal
Dessert	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)	Crème dessert chocolat	cake aux pépites de chocolat maison	Fruit du jour
PAIN BIO TOUS LES JOURS					




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (BIO)	Potage carotte			
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune Blé Brocolis au beurre (BIO)	Jambon blanc* Endives braisées Ecrasée de pomme de terre	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage			Saint Paulin	Maroilles	Camembert
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour	Cocktail de fruits	Fruit du jour (BIO)	Crêpe au sucre
PAIN BIO TOUS LES JOURS					





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade mêlée aux noix		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Salade iceberg Frites	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	 Saint Nectaire	Rondelé nature		Buchette de chèvre	
Dessert	 Fruit du jour	 Spécialité pomme mirabelle	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 Fruit du jour	 Flan saveur caramel
PAIN BIO TOUS LES JOURS					



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette (BIO)		Tartine de Maroilles	Salade aux croûtons	Potage du jour (BIO)
Plat	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate	Fricassée de poisson sauce brestoise Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Boulettes de boeuf (BIO) sauce tomate Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Sauté de volaille à l'oignon Beignets de chou-fleur	Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage		Recette Madame Loïk			Petit suisse aux fruits
Dessert	Semoule au lait	Beignet à la pomme	Fruit du jour	Fromage blanc façon straciatella (BIO)	
PAIN BIO TOUS LES JOURS					



SEMAINE DU 19-02-2024 AU 25-02-2024

MIDI
LE MEUX



















SEMAINE DE L'AGRICULTURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail* et cornichon				
Plat	Filet de merlu sauce hollandaise Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Potatoes Petits pois à la française	Pizza au fromage Haricot vert	Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes Chou de Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	Maroilles	Tomme (BIO)	Buchette de chèvre	Petit suisse aux fruits	Carré frais
Dessert		Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Yaourt aromatisé
PAIN BIO TOUS LES JOURS					



Bio	Local	VBF	MSC	CE2	Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc
Végétarien	Recette du chef	Label rouge	VPF	Contient du porc	
AOP	Global G.A.P	HVE			



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc mayonnaise			Salade iceberg aux croûtons	
Plat	  Rôti de Porc* et son jus  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)	 Fricassée de poisson sauce basquaise  Riz (BIO) Piperade	 Tortilla oignon pommes de terre  Epinards hachés cuisinés	Aiguillette de volaille sauce catalane  Pâtes (BIO)	
Fromage		 Cantal	 Rondelé (BIO)		
Dessert	 Gélifié saveur chocolat	 Fruit du jour	Tarte normande	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	
PAIN BIO TOUS LES JOURS					



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage du jour (BIO)		Brocolis sauce crème ciboulette (BIO)	
Plat	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz	Croustillant au fromage sauce normande Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Emincé de porc* label sauce à la sauge Chou fleur au beurre (BIO) Pommes boulangères	Nuggets de poisson Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	Goulash de boeuf Pâtes Poêlée de navets
Fromage	Chanteneige (BIO)	Petit suisse sucré	Emmental		Maroilles
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs		Ile flottante	Eclair au chocolat	Fruit du jour (BIO)
PAIN BIO TOUS LES JOURS					

