



**SEMAINE DES LANGUES VIVANTES**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAIS</b>	<b>ALLEMAND</b>	<b>ANGLAIS</b>	<b>ITALIEN</b>	<b>ESPAGNOL</b>
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes vapeurs Concassé de tomates	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes	Saucisse* sauce aux oignons Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon	Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Poêlée de champignons Pâtes	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Buchette de chèvre	Edam (BIO)		Vache qui rit	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	Fromage blanc façon straciatella	Fruit du jour	Flan saveur caramel
<b>PAIN BIO TOUS LES JOURS</b>					





**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**REPAS INDIEN**

Céleri rémoulade (BIO)

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori  
Carotte au Beurre  
Riz à l'indienne

Pâtes à la napolitaine  
Salade iceberg  
Fromage râpé

Pavé au veau haché sauce à la sauge  
 Epinards hachés cuisinés  
Blé

Rôti de porc\* sauce miel et romarin  
 Haricot vert (BIO)  
Pommes de terre noisette

Filet de merlu sauce crème  
Semoule  
 Brocolis

Fromage

Brie (BIO)

Petit suisse sucré

Cantal

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille

Yaourt au fruit mixé

Moka du chef

Fruit du jour (BIO)

**PAIN BIO TOUS LES JOURS**



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Samoussa aux légumes et son jus  
 Riz cantonnais

Cantadou

Fruit du jour (BIO)

Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  
Fromage râpé  
Brunoise de légumes  
Tortis

Camembert

Compote de pomme

Cheese burger  
Salade iceberg  
Frites

Tartare nature

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

Colin pané sauce citron  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Semoule (BIO)

Saint Nectaire

Fruit du jour (BIO)

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio  
 Contient du porc  
 Recette du chef  
 Local  
 CE2  
 Global G.A.P

MSC  
 Végétarien  
 Label rouge

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

Chou-fleur à la flamande

Tomate au persil (BIO)

Courgettes crues rapées aux fines herbes

Plat

Hachis parmentier (BIO)  
Salade iceberg

Aiguillette de volaille sauce forestière  
Poêlée de champignons  
 Pâtes (BIO)

Emincé de porc\* sauce brune  
 Flageolets verts  
 Carotte vichy

Couscous végétarien sauce au ras el hanout  
Semoule  
Légumes couscous

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Fromage

Pavé 1/2 sel

Rondelé ail et fines herbes

Dessert

Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour (BIO)

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)

PAIN BIO TOUS LES JOURS





**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Carottes râpées

Salade verte et dès d'emmental

Plat

Omelette nature (BIO)  
Piperade  
 Coeur de blé

Boulettes de boeuf sauce bercy  
 Haricot vert  
 Riz (BIO)

Pilons de poulet rôti et son jus  
 Gratin dauphinois  
Côtes de blettes

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
Pâtes

Jambon blanc\*  
Sauce Barbecue  
Pommes vapeurs  
Poêlée de champignons à la crème

Fromage

Pont l'Evêque

Tomme blanche

St Morêt

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit du jour

Fromage blanc aux pralines roses

Fruit du jour (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio  
 Contient du porc  
 Recette du chef  
 Local  
 CE2  
 Global G.A.P

MSC  
 Végétarien  
 Label rouge

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

Plat

Fromage

Dessert

Fricassée de poisson blanc sauce citron  
 Epinards hachés cuisinés  
 Pomme vapeur (BIO)

Saint Paulin

Fruit du jour

Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  
Fromage râpé  
Pâtes

Carré frais

Gaufre Liégeoise

Concombre à la crème (BIO)

Rôti de porc\* label sauce moutarde  
 Purée crécy (pommes de terre, carottes)

Ile flottante

Cheese burger  
Salade iceberg  
Ketchup (dosette)  
Potatoes

Cantal

Fruit du jour (BIO)

PAIN BIO TOUS LES JOURS

- Bio
- Local
- MSC
- VBF
- Contient du porc
- CE2
- Végétarien
- AOP
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Label rouge
- HVE
- Saveur en Or

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

**PIQUE-NIQUE**

**REPAS FROID**

Fromage

Dessert

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



Local



MSC



VBF



Contient du porc



CE2



Végétarien



AOP



Recette du chef



Global G.A.P.



Label rouge



HVE



Saveur en Or

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

\*Présence de porc

