



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

ALLEMAGNE

ESPAGNE

POLOGNE

ITALIE

BELGIQUE

Plat

Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

Paëlla aux Poissons sans fruits de mer

Ravioli au boeuf sauce tomate
Salade iceberg
 Fromage râpé (BIO)

Pizza au fromage
Salade iceberg

Carbonnade de boeuf (BIO)
Poêlée de champignons
Pâtes

Fromage

Edam (BIO)

Tomme des Pyrénées

Camembert

Maroilles

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille (BIO)

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

Fruit du jour

Gaufre Liégeoise

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



Contient du porc



Local



VBF



Végétarien



AOP



HVE



Recette du chef



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

Fromage

Dessert

MENU CAMEROUN

Carottes aux pamplemousses (BIO)

Emincé de poulet sauce saveur vanille coco
Riz
Haricot rouge

Petit suisse aux fruits

Concombre (BIO) vinaigrette

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
Petits pois à l'étuvée carottes
 Pommes boulangères

Fromage blanc au spéculoos

Omelette nature (BIO)
 Haricot vert
Pâtes

Cantal

Fruit du jour

Braisé de porc* sauce marengo
Chou fleur
 Gratin dauphinois (BIO)

Vache qui rit

Spécialité pomme poire

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Contient du porc
 Local
 AOP
 HVE
 CE2
 MSC

VBF
 Recette du chef
 Global G.A.P

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

Melon (BIO)

Plat

Boulettes de boeuf sauce provençale
Ratatouille de légumes
Blé

Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Carotte vichy

Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Gratin de pâtes aux lardons*
Salade iceberg
Fromage râpé

Parmentier végétarien (BIO)
Salade iceberg

Fromage

Brie

Saint Nectaire

Tomme noire

Yaourt nature sucré

Dessert

Fruit du jour

Yaourt brassé fraise (BIO)

cake citron maison

Fruit du jour

PAIN BIO TOUS LES JOURS





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri (BIO) rémoulade

Plat

Escalope de Poulet Label sauce brune
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella

Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue
 Brocolis au beurre
 Coeur de blé

Saucisse de Strasbourg* et son jus
Lingot blanc à la tomate
 Pomme vapeur (BIO)

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Coulommiers

Saint Paulin (BIO)

Pont l'Evêque

Emmental

Dessert

Fruit du jour

Riz au lait

Cocktail de fruits

Fruit du jour

Fromage blanc (BIO) façon straciatella

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio
AOP
MSC



Contient du porc
HVE
Global G.A.P



Local
Recette du chef
Label rouge



VBF
Saveur en Or



Végétarien
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





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Plat

Rôti de Porc* sauce aux herbes

Haricot vert

Pommes boulangères

Egréné de boeuf à la bolognaise

Fromage râpé

Pâtes (BIO)

Crêpinette de porc * sauce oignons
Fondue de poireaux et pomme de terre

Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Riz (BIO)

Poêlée de colin doré au beurre
Courgettes braisées
Pommes de terre sautées

Fromage

Cantal

Camembert (BIO)

Mimolette

Gouda (BIO)

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Compote de pomme

Fruit du jour

Eclair au chocolat

Fruit du jour

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



Contient du porc



Local



VBF



Végétarien



HVE



Recette du chef



Saveur en Or



CE2



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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

Pastèque (BIO)

Plat

couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous

Sauté de boeuf sauce brune
 Flageolets verts
 Pommes vapeurs

Emincé de porc* label
sauce à la sauge
 Purée crécy (pommes de
terre, carottes) (BIO)

Beignets de calamar sauce
tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)
Batonnière de légumes

Betterave vinaigrette

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Fromage

Saint Paulin

Tomme des Pyrénées

Petit suisse aux fruits

Maroilles

Dessert

Fruit du jour (BIO)

Brownies

Fruit du jour

Compote de fruits

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



Contient du porc



Local



VBF



Végétarien



AOP



HVE



Recette du chef



Saveur en Or



CE2



MSC



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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 (BIO) au fromage blanc

 Rillettes de thon

 Concombre (BIO) vinaigrette


Plat

 Croustillant au fromage sauce normande


 Sauté de porc* à la provençale

Filet de poulet et son jus de volaille crémé

Cuisse de poulet rôti et son jus Pommes de terre persillées

 Poisson meunière sauce crème


 Epinards hachés cuisinés


Ratatouille de légumes

Poêlée de champignons
Pâtes

Duo de Courgettes ail et persil

 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

 Pommes de terre Anglaise


 Semoule (BIO)


Fromage

 Emmental (BIO)


Tartare nature

Dessert

 Fruit du jour

 Fromage blanc aux pralines roses

Liégeois vanille

 Fruit du jour

Flan pâtissier

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



Contient du porc



Local



VBF



Végétarien



AOP



HVE



Recette du chef



Saveur en Or



CE2



MSC



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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

Radis croque sel

Fricassée de poisson blanc
sauce citron
 Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)

Braisé de bœuf et son jus
Beignets de chou-fleur

Tomme (BIO)

Fruit du jour

REPAS FROID

Pastèque (BIO)

Jambon blanc*
Salade de brocolis froid
Salade de Pâtes (garniture
froide)

Chanteneige

REPAS FROID

Oeufs durs (BIO) mayonnaise
Salade de pomme de terre
Carottes râpées

Petit suisse aux fruits

Madeleine

PAIN BIO TOUS LES JOURS



Bio



AOP



MSC



Contient du porc



HVE



Global G.A.P



Local



Recette du chef



Label rouge



VBF



Saveur en Or



VPF



Végétarien



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

