














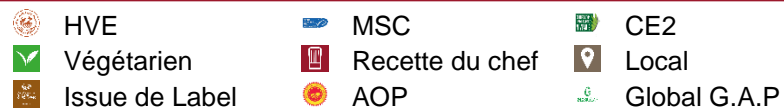




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre Endives braisées	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	 Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	 Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour		 Fruit du jour	Liégeois vanille	



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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille Batonnière de légumes	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Purée de chou-fleur et pommes de terre	Tarte aux fromages Salade iceberg	Carbonnade de Boeuf Pâtes Aubergines grillées
Fromage	Vache picon	Pont l'Evêque			Camembert
Dessert		Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour	Gaufre Liégeoise
















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	 Melon		Salade verte et dès de mimolette	 Tomate au persil (BIO)	
Plat	 Rôti de bœuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO) Pâtes	 Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot Beurre Riz
Fromage		Vache qui rit			 Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit du jour



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi




Entrée


Concombre sauce bulgare


Salade composée (salade, tomates, croûtons)



Plat

Thon à la tomate
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale
 Gratin dauphinois
 Carotte vichy

Pavé au veau haché sauce forestière
 Poêlée de champignons
 Coeur de blé

 Mafé de légumes
 Riz

 Rôti de dinde sauce moutarde
 Brocolis
 Potatoes


Fromage

 Cantal

Tomme blanche


St Morêt

Dessert

 Fruit du jour

Riz au lait

 Spécialité pomme mirabelle

 Fruit du jour

Eclair au chocolat



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			
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Salsifis persillés à la crème	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes	Lasagne de boeuf (BIO) Salade iceberg	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam		Carré de l'Est	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Pêche au sirop	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour

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

Chou rouge vinaigrette et mimolette

Plat

Rôti de porc* sauce tomate
 Chou de bruxelles braisés (BIO)
 Pommes boulangères

Pâtes aux 2 saumons crévés
 Fromage râpé (BIO)

Tomates (BIO) sauce vinaigrette
Paupiette de veau sauce brune
Purée de pois cassés

Emincé de volaille (BIO) sauce catalane
 Semoule (BIO)
Piperade

Croustillant au fromage
Petits pois carottes à la française

Fromage

Pont l'Evêque

Petit suisse aux fruits

Fripons

Dessert

Yaourt au fruit mixé















Fruit du jour

Liégeois vanille

Cake aux pépites de chocolat

Fruit du jour



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE	ROUGE	VERT	JAUNE
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	  Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	  Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	 Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	 Fruit du jour	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



HVE



Local



MSC



VBF



CE2



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Végétarien



Global G.A.P.



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



Contient du porc



Label rouge



VPF



Pâtisserie du chef



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Endives vinaigrette			
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Gratin dauphinois	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	
Fromage	Camembert (BIO)		Petit suisse aux fruits	Fromage frais nature (carré croc lait)	
Dessert	Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	Fruit du jour (BIO)	



HVE	MSC	CE2	Bio	Végétarien	Recette du chef
Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	Global G.A.P	Saveur en Or
Contient du porc	Label rouge	VPF	Pâtisserie du chef		

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 légumes				Salade d'endives aux pommes
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Potatoes Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Petit suisse sucré	Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	Maroilles	
Dessert		Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit du jour (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses