

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon (BIO)			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Riz Brunoise de légumes	 Sauté de porc* sauce Bercy  Haricot Beurre  Coeur de blé	
Fromage		Emmental	Tomme grise		
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit du jour	 Fruit du jour	Chou à la crème Vanille	



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



CE2



HVE



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	  Carottes râpées		 Pastèque (BIO)		
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Carbonnade de Boeuf  Carottes vichy Pâtes	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	
Fromage		Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	  Maroilles	
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour		 Fruit du jour	



Bio



Végétarien



Local



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



Contient du porc



CE2



HVE



Recette du chef


















Global G.A.P



AOP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>REPAS FROID</b> Radis + beurre		 Tomate sauce basilic (BIO)	
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	  Jambon blanc* Salade iceberg  Salade de pommes de terre façon piémontaise	 Escalope de poulet sauce napolitaine  Haricot vert  Pâtes (BIO)	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés Riz	
Fromage	Buchette de chèvre		 Saint Nectaire	Petit suisse sucré	
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit du jour		



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



CE2



HVE



Recette du chef



Global G.A.P



AOP

Issue de Label  
Rouge

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