
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)  Céleri rémoulade	 Mortadelle* et cornichons  Roulade de volaille et cornichon	Betterave vinaigrette	Potage légumes verts	Haricot vert vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	 Fricassé de colin sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de pomme de terre	 Pizza royale* Salade iceberg	Escalope de poulet sauce normande Frites
Fromage	Tomme noire Petit cotentin nature	 Saint Nectaire Carré frais	Vache picon Samos	Tartare ail et fines herbes Saint Paulin	 Edam (BIO) Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Crème dessert vanille  Crème dessert chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	  Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Contient du porc	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 HVE
 AOP	 Global G.A.P	 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	Potage potiron	Avocat vinaigrette	 Céleri au fromage blanc (BIO)	NOUVEL AN CHINOIS  Nem de légumes	 Coleslaw Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille)   Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de porc* au caramel  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	  Omelette nature (BIO) Sauce soja  Riz cantonais	  Lasagne de boeuf (BIO)
Fromage	 Vache qui rit (BIO) Gouda	Mimolette Rondelé nature	Camembert Tomme grise	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Pont l'Evêque Fraidou
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc et miel	  Fruit du jour  Fruit du jour	 Compote de pomme Spécialité pomme framboise	Moelleux ananas coco	 Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Potage du jour (BIO)	Salade aux croûtons	 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise Julienne de betterave cuite	Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	  Rôti de porc* label sauce moutarde  Carotte vichy Chevriers verts	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz	 Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)	  Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites
Fromage	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Coulommiers Samos	Emmental Fromage frais nature (carré croc lait)	 Cantal Petit cotentin aux herbes	Tomme blanche Cantafrais
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Compote de pomme Spécialité pomme banane	 Flan saveur chocolat	  Fruit du jour   Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 AOP	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 VBF	 Label 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	  Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons	Potage potiron	 Taboulé  Salade de pommes de terre	CARNAVAL CULINAIRE   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates
Plat	 Fricassé de colin sauce à l'aneth Poêlée de champignons  Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes	Paupiette de veau aux 4 épices Beignets de chou-fleur	 Quiche aux fromages Salade iceberg	Emincé de poulet sauce barbecue  Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	 Gouda (BIO) Brie	Tomme des Pyrénées Carré frais	Fripons Buchette lait de mélange	Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits	 Saint Nectaire Edam
Dessert	  Fruit du jour  Fruit du jour	Pêche au sirop Cocktail de fruits	 Yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt au fruit mixé	 Crêpe au sucre	 Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Contient du porc	 Végétarien
 MSC	 CE2	 HVE	 AOP
 Saveur en Or	 VBF	 Label rouge	

 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette	Potage asperges	Avocat vinaigrette	 Carottes râpées
Plat	  Parmentier végétarien (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Rôti de dinde label sauce aux oignons   Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé
Fromage	Emmental Tartare nature	  Maroilles Tomme noire	Fromage frais nature (carré croc lait) Saint Paulin	Petit cotentin aux herbes Carré de l'Est	Coulommiers St Morêt
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit du jour  Fruit du jour	  Fruit du jour  Fruit du jour	 Fromage blanc au daim Fromage blanc aromatisé	 Compote de pomme Spécialité pomme mirabelle

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes verts	 Salade mimosa	Salade verte et dès de mimolette	Pizza au fromage	Salade d'endives aux noix
Plat	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Pommes vapeurs Petits pois à la française	 Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule aux petits légumes	 Poêlée de colin doré au beurre  Purée Crécy	 Emincé de volaille (BIO) sauce forestière Riz Poêlée de champignons à la crème
Fromage	 Cantal Boursin AFH	Gouda Chanteneige	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Carré frais Rondelé nature	Edam Vache qui rit
Dessert	  Fruit du jour  Fruit du jour	 Crème dessert vanille	Gâteau marbré cacao	 Fruit du jour   Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO) Velouté nature et dosette de sucre

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 AOP	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 VBF	 Label 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	Potage carotte	Salade sombrero	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	  Rôti de porc* label à l'ancienne  Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons	 Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes  Riz (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	 Cheese burger Frites	Escalope de poulet sauce milanaise  Pâtes (BIO)
Fromage	St Morêt Tomme blanche	 Saint Nectaire Samos	Tartare aux noix Tomme des Pyrénées	 Tomme (BIO) Fripons	Cantadou Brie
Dessert	Ile flottante Semoule au lait	Beignet au chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Fruit du jour  Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Saucisson sec* et cornichon Roulade de volaille aux olives et cornichon	Potage potiron	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade aux croûtons
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes	  Hachis parmentier (BIO)	Pavé au veau haché sauce crème Chou fleur Pommes croustillantes aux herbes	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Riz  Haricot vert à l'échalote	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)
Fromage	 Pont l'Evêque Chanteneige	Vache qui rit Gouda	Chantailou Coulommiers	Mimolette Carré frais	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Flan saveur vanille  Flan saveur chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour	Eclair au chocolat Eclair vanille

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Contient du porc	 Végétarien
 MSC	 CE2	 HVE	 AOP
 Saveur en Or	 VBF	 Label rouge	

 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