




















SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS Concombre sauce ciboulette	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre	ANGLAIS Coleslaw (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette	ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL Macédoine mayonnaise
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	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 Pâtes (BIO)	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes Buchette de chèvre	Edam (BIO) Fraidou	Mimolette Rondelé nature	Mozzarella Vache qui rit	Pont l'Evêque Tomme des Pyrénées
Dessert	Fruit du jour (BIO) Fruit du jour	Gâteau marbré cacao Tarte aux pommes	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour Fruit du jour	Flan saveur chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS INDIEN Potage légumes	 Céleri rémoulade (BIO) Salade mimosa	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	REPAS DU PRINTEMPS Oeufs durs mayonnaise	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne	 Pâtes à la napolitaine 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) Cantafrais	Fripons Tomme blanche	Emmental Pavé 1/2 sel	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Cantal Tomme grise
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)  Crème dessert vanille	Yaourt au fruit mixé Yaourt nature sucré	 Moka du chef	 Fruit du jour  Fruit du jour (BIO)



DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		ASIE Potage légumes verts	EUROPE Céleri au fromage blanc	AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE 🌱 Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat		✅ Samoussa aux légumes et son jus 📖 Riz cantonais	🌱📖 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis	Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées 🌱 Chou fleur au beurre (BIO)	📖 Colombo de poulet 🌱 Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Cantadou Tomme des Pyrénées	Camembert Samos	Tartare nature Carré de l'Est	🌞 Saint Nectaire St Morêt
Dessert		🌱 Fruit du jour (BIO)	🍏 Compote de pomme Spécialité pomme banane	📖 Fromage blanc aux mille couleurs 📖 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	🌱 Fruit du jour (BIO) 🌱 Fruit du jour

- CE2
- VBF
- Global G.A.P
- Bio
- Contient du porc
- Recette du chef
- Local
- Végétarien
- HVE
- MSC
- AOP
- 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	 Cervelas* et petits oignons Roulade de surimi mayonnaise	Salade de mâche	Julienne de betterave cuite	 Tomate au persil (BIO)	Salade iceberg aux croûtons
Plat	  Hachis parmentier (BIO)	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 Frites
Fromage	  Maroilles Pavé 1/2 sel	Cantafrais Coulommiers	Fraidou Rondelé ail et fines herbes	Gouda Vache qui rit	Chèvre Edam
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour	Beignet au chocolat	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès d'emmental Tomate vinaigrette	 Panais rémoulade	Pizza au fromage
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 (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes	  Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur
Fromage	Chantailou Tomme noire	 Pont l'Evêque Tartare aux noix	Fromage frais nature (carré croc lait) Buchette de chèvre	Tomme blanche Fripons	St Morêt Mimolette
Dessert	 Crème dessert chocolat (BIO)  Crème dessert vanille	 Fruit du jour  Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour	 Purée de Pomme (BIO) Purée pomme cassis



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Avocat vinaigrette	 Concombre à la crème (BIO)	 Betterave vinaigrette à l'ancienne	Tomates sauce basilic
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Pomme vapeur (BIO)	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	  Rôti de porc* label sauce moutarde   Purée crécy (pommes de terre, carottes)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes	Sauté de dinde sauce aux herbes Riz Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Saint Paulin Tomme des Pyrénées	Carré frais Cantadou	Edam Boursin AFH	 Cantal Vache qui rit	Petit cotentin nature Chanteneige
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise Brownies	Ile flottante	 Fruit du jour (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Sardine à la tomate	Salade de pâtes aux petits légumes 📌 Taboulé		📌 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	📌 Tomate au persil (BIO)
Plat	📌 Daube de boeuf Poêlée de courgette 📌 Pommes boulangères	Cordon bleu (volaille) Pommes de terre sautées Petits pois carottes à la française		📌 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	📌 Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Emmental Cantafrais	📌 Saint Nectaire Tomme grise		Rondelé ail et fines herbes St Morêt	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	📌 Fromage blanc façon straciatella	📌 Fruit du jour (BIO) 📌 Fruit du jour		Liégeois chocolat Liégeois vanille	📌 Fruit du jour 📌 Fruit du jour



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

PORTUGAL

- Concombre à la crème (BIO)
- Carottes râpées à l'orange

SUEDE

Oeufs durs mayonnaise

Plat

Brandade de poisson

Boulettes de boeuf (BIO)
sauce crème
Pâtes

Fromage

Mimolette
Chanteneige

Fripons
Camembert

Dessert

- Flan saveur chocolat
- Flan saveur vanille

- Fruit du jour
- Fruit du jour

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