



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Mortadelle* et cornichons	Salade iceberg aux croûtons	Potage du jour (BIO)
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Fricassé de colin sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Boulettes de boeuf sauce berycy Brocolis au beurre Semoule (BIO)	Escalope de poulet sauce normande Frites
Fromage	Tomme noire	Saint Nectaire	Tartare ail et fines herbes	Edam (BIO)
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour	Yaourt aromatisé	Fruit du jour

LÉGENDE

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

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	Brocolis sauce crème ciboulette	NOUVEL AN CHINOIS Nem de légumes	Coleslaw
Plat	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce soja Riz cantonais	Lasagne de boeuf (BIO)
Fromage	Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour	Moelleux ananas coco	Fruit du jour

LÉGENDE

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

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 du jour (BIO)	Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	Macédoine mayonnaise	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	Poisson meunière sauce crème Pâtes (BIO)	Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Cantal	Tomme blanche
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

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

Salade d'endives aux pommes crémees

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

Quiche aux fromages
 Haricot vert

Emincé de poulet sauce barbecue
 Purée de potiron et pommes de terre

Fromage Gouda (BIO)

Tomme des Pyrénées

Yaourt aromatisé

Saint Nectaire

Dessert Fruit du jour

Pêche au sirop

Crêpe au sucre

Fruit du jour

LÉGENDE

- | | | | |
|-------|------------------|------------|-----------------|
| Bio | Contient du porc | Végétarien | Recette du chef |
| MSC | CE2 | VBF | AOP |
| Local | Global G.A.P | HVE | 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	Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette		Salade aux agrumes	Panais rémoulade
Plat	Parmentier végétarien (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)		Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé
Fromage	Emmental	Maroilles		Petit cotentin aux herbes	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour		Fromage blanc au daim	Compote de pomme

LÉGENDE

Bio	Contient du porc	Végétarien	Recette du chef
MSC	CE2	VBF	AOP
Local	Global G.A.P	HVE	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	Saucisson sec* et cornichon	Potage potiron	Chou blanc vinaigrette (BIO)	Maïs vinaigrette (BIO)
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes	Hachis parmentier (BIO)	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	Vache qui rit	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour	Fruit du jour	Eclair au chocolat

LÉGENDE

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