

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage Légumes
Maïs vinaigrette

📍 Coleslaw
📍 Chou rouge vinaigrette
Demi pomelos

📄 Salade de pommes de terre
Salade d'haricot rouge vinaigrette
Salade Sariz

📄 Salade Bulgare
📍 Carottes râpées
Chou fleur sauce cocktail

Plat 🇫🇷 Boeuf bourguignon VBF
📍 Duo de carotte et pomme de terre
Filet de merlu sauce hollandaise

🇫🇷 Egréné de boeuf à la bolognaise
Farfalles
🌞 Parmesan râpé
🌿📄 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Nugget's de Poisson
Ketchup (dosette)
Petits pois à la provençale

🇫🇷📄🐷 Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)
🌿📄 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)

Fromage Fripons

Tomme noire

Coulommiers

Petit suisse sucré

Dessert 📍 Flan saveur caramel
📍 Flan saveur vanille
Yaourt aromatisé

📍 Gaufre Liégeoise
Brownies

Banane
📍 Pomme

Ananas frais
Mandarines

LÉGENDE

📍 Local
🌞 AOP
🐷 Contient du porc

📄 Recette du chef
🌿 Végétarien

🇫🇷 Viande Bovine Française
🐷 Viande Porcine Française

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 Salade mexicaine
Julienne de betterave cuite
Salade de Coeurs de palmier au surimi

 Mortadelle* et cornichons
Galantine de volaille et cornichon
Oeufs durs mayonnaise



Plat Aiguillette de volaille sauce catalane
semoule
Brocolis vapeur
 Bouchée sarrasin sauce tomate

Fricassée de poisson sauce au cumin
 Purée crécy (pommes de terre, carottes)



Fromage Camembert

Fraidou



Dessert Kiwi
Orange



 Crème Chocolat
 Crème dessert caramel
Yaourt au fruit mixé



DEVELOPPEMENT DURABLE
Potage Potiron
 Carottes cuites au curry

Paupiette de veau sauce aux herbes
 Riz pilaf aux oignons et parmesan
 Falafel quinoa sauce à l'oignon


Buchette de chèvre

 Pomme
 Poire




 Céleri rémoulade
 Panais rémoulade
Demi pomelos



  Carbonnade de Boeuf
Frites
Pavé de colin sauce crème

Vache picon

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
 Yaourt à la louche

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

LUNDI



MARDI



MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


Entrée Potage Poireaux
Macédoine mayonnaise




 Taboulé
 Salade goumande de
boulgour
Salade de Pois Chiches
vinaigrette

Salade verte - dès
d'Emmental
  Endives au bleu
Salade aux agrumes

 Pizza royale*
Pizza au fromage

Plat  Omelette nature
Riz à la basquaise

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Haricot vert
 Carré fromage fondu

  Carbonara* (lardons*)
Torsade
Fromage râpé
 Egréné végétal + sauce
tomate



Poêlée de colin doré au
beurre
Purée de potiron et
pommes de terre

Fromage Tomme blanche



Chantailou


Yaourt nature sucré

Saint Paulin




Dessert  Fromage blanc façon
straciatella
 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre
Fromage blanc aromatisé



Orange
Kiwi



 Moelleux chocolat
maison
 cake citron maison

Banane
 Pomme

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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 cornichon*
 Roulade de volaille et
cornichon
Sardine à l'huile




Betterave vinaigrette
Salade sombrero
Blanc de Poireaux cuit
vinaigrette

Potage Asperges
Champignon à la Grecque

 Mélange de chou frisé et
carotte vinaigrette
 Brocolis sauce crème
ciboulette
Salade d'Automne (Salade-
Pommes fruits-Noix)

Plat Sauté de veau marengo
Coquillette
Carotte Vichy
 Fatayer épinard chèvre

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

  Rôti de porc* à la
sauge
Lentilles aux oignons
 Pavé fromager sauce
tomate

Escalope de volaille sauce
suprême
Frites
Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc


Fromage Gouda


Brie


Coulommiers

Rondelé nature




Dessert Cocktail de fruits
Pêche au sirop



Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré
 Yaourt à la louche

 Poire
Ananas frais

Liégeois Vanille
Liégeois Café
 Flan saveur chocolat

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.


LUNDI

MARDI



MERCREDI


JEUDI




VENDREDI


Entrée **REPAS ALSACIEN**
 Céleri rémoulade
 Emincé de champignons
 frais sauce crème
 Salade mais vinaigrette




Potage légumes verts
 Haricot vert vinaigrette



 Carottes râpées
 Panais rémoulade
 Salade verte - dès de
 mimolette

 Nem de légumes
 Pizza au fromage

Plat  Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
 Chou Choucroute
 Choucroute végétarienne

 Rôti de boeuf sauce
 tomate
 Fromage râpé
 Mezze penne
 Paupiette du pêcheur
 sauce tomate

 couscous poulet
 merguez boulette de boeuf
 Jus de couscous
 semoule
 Légumes couscous
  Couscous végétarien
 sauce au ras el hanout

 Filet de limande
 meunière
 Gratin de patate douce et
 panais

Fromage Carré de l'est


Vache picon



Petit suisse aux fruits

Chantailou




Dessert Pain d'épice et marmelade




 Pomme
 Mandarine



 Orange
 Poire

 Flan saveur chocolat
 Flan saveur caramel
 Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien
 MSC

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

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  Emincé de chou rouge
rémoulade
 Coleslaw
Demi pomelos


Salade de pomme de terre
sauce fromage blanc et
ciboulette
 Salade de pépinettes
Salade de Pois Chiches
vinaigrette



FÊTE DES LUMIERES
 Rillettes de saumon
maison et son toast
 Tartare de légumes

Potage Potiron
Salade Exotique (pousse
haricot mungo, carotte,
poivron, petits pois, maïs)

Plat Fricassée de saumon
sauce citron
Fondue de poireaux et
pomme de terre

  Jambon blanc*
Petits pois à la provençale
 Falafel quinoa sauce
Tomate




 Escalope de volaille
fraîche sauce forestière
Pommes de terre Dauphine
Colin d'Alaska façon
crumble saveur pain
d'épices

 Cannelloni au boeuf
sauce tomate
 Gratin de macaronis aux
deux fromages

Fromage Fripons

Mimolette

Yaourt nature sucré




Dessert  Crème dessert Vanille
 Crème dessert Café
 Crème dessert saveur
pistache




Yaourt au fruit mixé
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Pâtisserie de fête,
clémentines, petit chocolat

Ananas frais
Orange

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien
 MSC

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

LUNDI




MARDI




MERCREDI

JEUDI


VENDREDI



Entrée Salade mexicaine
salade gourmande de
boulgour aux petits
légumes
Betterave vinaigrette

  Pâté campagne
cornichon*
 Roulade de volaille et
cornichon
Terrine de légumes sauce
cocktail


  Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette
 Salade mimosa
Demi pomelos

Potage Potiron
Macédoine mayonnaise

Plat Crépinette de porc * sauce
dijonnaise
Batonnière de légumes aux
herbes provençales
 Samoussa aux légumes
et son jus

 Sauté de boeuf à la
basquaise
Pâtes à la basquaise
 Falafels à la basquaise

Blanquette de poisson
sauce waterzooï
Riz

Hachis parmentier de
volaille
 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes)

Fromage Camembert

Tomme blanche

Gouda

Cantafrais




Dessert Spécialité pomme ananas
Spécialité pomme abricot
Compote de pomme




Fromage blanc nature
sucré
Yaourt aux fruits
Yaourt au fruit mixé



Galettes aux pommes

Kivi jaune
Banane

LÉGENDE

 Local
 AOP
 Contient du porc

 Recette du chef
 Végétarien
 MSC

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.