

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**RIO**

Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)  
Demi pomelos

**DUNKERQUE**

Potage légumes verts  
Champignon à la Grecque

**NOUVELLE-ORLEANS**

Coleslaw (BIO)  
Radis croque sel

**BINCHE**

Salade verte - dès de mimolette  
Salade mêlée aux noix

Plat

Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices)

Riz (BIO)  
Batonnière de légumes  
Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

Carbonnade de Boeuf  
Duo de carotte et pomme de terre (BIO)  
Fatayer épinard chèvre

Lasagne de Boeuf VBF  
Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)

Fricassée de moules sauce dieppoise  
Frites

Fromage Gouda

Maroilles

Petit suisse fruit (BIO)

Emmental

Dessert Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc nature sucré

Beignet à la framboise  
Beignet au chocolat

Purée de Pomme (BIO)  
Ananas au sirop

Poire (BIO)  
Banane

## LÉGENDE

Recette du chef  
Contient du porc  
AOP

Local  
Viande Bovine Française  
Bio  
Végétarien

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 champignons  
frais sauce vinaigrette  
Avocat vinaigrette

 Céleri rémoulade (BIO)  
 Concombre sauce  
ciboulette



Salade sombrero  
 Taboulé


 Salade Bulgare  
Salade aux croûtons


Plat  Emincé de volaille label  
sauce tomate  
Haricot vert  
 Pâtes (BIO)  
Pavé de colin sauce tomate

Paëlla\*  
 Riz cantonais (BIO)

Poisson meunière sauce  
crème  
Beignets de Chou Fleur

 couscous poulet  
merguez boulette de boeuf  
semoule  
Légumes couscous  
 Couscous végétarien  
(falafel, saucisse végétale)


Fromage  Pont l'evêque AOC



 Brie (BIO)


Cantadou

Petit suisse nature




Dessert Compote de pomme  
Spécialité pomme fraise

 Kiwi (BIO)  
Ananas frais

 Yaourt aromatisé (BIO)  
 Yaourt brassé banane  
(BIO)

 Pomme (BIO)

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Local  
 Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Bio  
 Végétarien

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 Asperges  
Salade Sojanade

Roulade de volaille aux  
olives et cornichon  
Oeufs durs mayonnaise

**CUISINE 100%  
RESPONSABLE**  
🌱 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)  
📍 Coleslaw

📍 Emincé de radis  
vinaigrette  
Salade de mâche

Plat 🇫🇷 Emincé de porc\* sauce  
à la sauge  
Poêlée de légumes et  
Pommes de terre  
🌱 Bouchée sarrasin sauce  
curry

Fricassée de poisson blanc  
sauce citron  
Epinards hachés à la  
crème  
🌱 Riz (BIO)

🇫🇷 Egréné de boeuf à la  
bolognaise  
🌱 Fromage râpé (BIO)  
🌱 Pâtes (BIO)  
🌱 Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise (BIO)

🇫🇷 Rôti de boeuf sauce  
poivrade  
Frites  
🌱 Steak Soja Petits  
Légumes sauce tomate

Fromage Buchette de chèvre

🍷 Morbier AOP

🌱 Saint Paulin (BIO)

Fripons

Dessert 🌱 Orange (BIO)  
Ananas frais

Liégeois Vanille  
Liégeois Chocolat

🌱 Poire (BIO)  
📍 Pomme

🌱 🇫🇷 Fromage blanc (BIO) +  
cocktail de fruits  
Fromage blanc nature  
sucré

LÉGENDE

📖 Recette du chef  
🐷 Contient du porc  
🍷 AOP

📍 Local  
🇫🇷 Viande Bovine Française  
🇫🇷 Label rouge

🌱 Bio  
🌱 Végétarien  
🇫🇷 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 sombrero  
Salade de Pois Chiches  
vinaigrette






 Potage du jour (BIO)  
Betterave vinaigrette à  
l'ancienne



**SAVEURS DU NORD-  
PAS-DE-CALAIS**

Salade verte - dès de  
gouda  
 Concombre sauce  
ciboulette

 Céleri rémoulade  
 Courgettes crues rapées  
aux fines herbes


Plat Escalope de Poulet Sauce  
normande  
Batonnière de légumes aux  
herbes provençales  
 Samoussa aux légumes  
Sauce Jus aux 4 Epices

  Sauté de porc\* sauce  
brune (BIO)  
  Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)  
 Fatayer épinard chèvre  
sauce à l'indienne

 Rôti de dinde Label  
Sauce au Maroilles  
Pommes de terre rissolées  
 Croustillant au fromage


Poêlée de colin doré au  
beurre  
Fromage râpé  
Pâtes

Fromage Petit cotentin nature


 Edam (BIO)



Petit suisse sucré

Camembert




Dessert  Yaourt nature sucré  
(BIO)  
Yaourt aromatisé




Spécialité pomme mirabelle  
Spécialité pomme pêche


 Gaufre Liégeoise  
Gâteau Marbré cacao

 Ananas (BIO)  
 Poire

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Local  
 Viande Bovine Française  
 Label rouge

 Bio  
 Végétarien  
 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 Potage Potiron  
Salade de Coeurs de palmier au surimi

 Chou blanc vinaigrette (BIO)  
Salade de mâche aux noix

 Salade Bulgare  
Demi pomelos


Pizza au fromage


Plat  Sauté de boeuf sauce au cumin  
  Ecrasé de pomme de terre  
Fricassée de poisson sauce au cumin

  Omelette Nature BIO  
 Ratatouille de légumes (BIO)  
 Pâtes (BIO)

Beignets de calamar sauce citron  
Frites

  Chili con carné Riz  
  Chili Végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)


Fromage  Emmental (BIO)

 Rondelé (BIO)



Brie

Petit suisse sucré




Dessert Ile flottante  
Riz au lait




 Orange (BIO)  
Kiwi



Abricots au sirop  
Cocktail de fruits

 Banane (BIO)  
 Pomme

LÉGENDE

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Local  
 Viande Bovine Française  
 Label rouge

 Bio  
 Végétarien  
 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 Galantine de volaille et cornichons  
Sardine à l'huile





Macédoine Vinaigrette  
Fond d'artichaut vinaigrette


**MENU SUCRE SALE**


 Betterave à la russe (BIO)  
Salade Sawai (ananas, maïs, carotte, céleri, poivrons verts)




 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

 Concombre à la menthe

Plat  émincé de volaille label et son jus  
 Haricot vert (BIO)  
 Gratin dauphinois  
 Samoussa aux légumes et son jus

Waterzooï de poisson  
Fondue de poireaux  
 Riz (BIO)


 Sauté de porc\* aux pruneaux  
Printanière de légumes  
Poisson meunière sauce aigre douce


 Lasagne de Boeuf VBF  
 Tortelloni provençale (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)

Fromage  Saint Nectaire


Mimolette


Petit suisse aux fruits

 Tomme (BIO)




Dessert  Poire  
Ananas frais




Compote de pomme  
Spécialité pomme poire


 Moka du chef

 Pomme (BIO)  
Banane

**LÉGENDE**

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Local  
 Viande Bovine Française  
 Label rouge

 Bio  
 Végétarien  
 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  Carottes râpées  
 Radis croque sel



 Cervelas\* et petits  
oignons  
 Rillettes de thon




Pizza au fromage

 Endives vinaigrette (BIO)  
Salade iceberg aux  
croûtons


Plat  Pâtes aux deux saumons  
crémés  
Fromage râpé


 Sauté de boeuf à la  
milanaise  
Chevrier verts à la tomate  
Pavé de colin sauce à la  
milanaise


 Emincé de porc\* sauce à  
la sauge  
Coeur de blé  
 Cari d'oeufs (Oeufs durs,  
tomate, oignon, épices)

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

Fromage Emmental



 Gouda (BIO)


 Saint Nectaire

 Vache qui rit (BIO)




Dessert  Poire (BIO)  
Orange




Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé




 Crème dessert Chocolat  
(BIO)  
 Crème dessert Vanille

 Purée de Pomme (BIO)  
Purée pomme cassis

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Contient du porc  
 AOP

 Local  
 Viande Bovine Française  
 Label rouge

 Bio  
 Végétarien  
 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