

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