

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Haricot vert vinaigrette  
Salade Exotique (pousse  
haricot mungo, carotte,  
poivron, petits pois, maïs)

 Coleslaw (BIO)

Potage légumes verts  
Betterave vinaigrette

 Pizza au fromage (BIO)

Plat Sauté de veau à la  
Provençale  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  
 Bouchée sarrasin sauce  
tomate

Pavé de colin sauce à  
l'aneth  
 Gratin de légumes et  
pommes de terre

 Jambon blanc\*  
Sauce jus de thym  
Mezze penne  
Poêlée de Légumes ail et  
fines herbes  
Poisson meunière

Curry de poulet  
 Riz (BIO)  
 Curry de pois chiches  
et carottes (BIO)

Fromage  Chaource

Brie

 Saint Paulin (BIO)

 Vache qui rit (BIO)

Dessert Clémentines  
Ananas frais

 Flan saveur vanille  
Liégeois Chocolat

Fromage blanc nature  
sucré

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Bio  
 Viande Porcine Française  
 Local  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 AOP

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  Chou rouge vinaigrette  
Salade de fond d'artichaut  
au surimi

 Oeufs durs mayonnaise  
(BIO)

**PLAISIRS GRATINES**  
Potage Asperges  
Macédoine mayonnaise

 Carottes râpées  
persillées  
 Chou blanc vinaigrette

Plat   Rôti de porc\* label  
sauce au thym  
Brocolis au beurre  
 Pâtes (BIO)  
 Fatayer épinard chèvre

 Sauté de volaille (BIO)  
sauce à l'oignon  
Lentilles aux carottes (BIO)  
 Boulettes au soja tomate  
et basilic sauce tomate

  Gratin savoyard  
\*(pomme de terre-dès de  
jambon-fromage raclette)  
Salade iceberg  
  Gratin savoyard  
végétarien (pommes de  
terre, oignons, fromage  
raclette)

Pavé au saumon haché  
sauce napolitaine  
 Frites (BIO)

Fromage Vache picon

 Brie (BIO)

Petit suisse aux fruits

Emmental

Dessert Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

 Poire (BIO)

 Banane (BIO)

Eclair au chocolat  
Eclair Vanille

**LÉGENDE**

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Bio                      |  Végétarien       |  Recette du chef |
|  Viande Porcine Française |  Contient du porc |  AOP             |
|  Local                    |  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 Potage Poireaux  
Maïs vinaigrette

 Chou fleur sauce  
cocktail (BIO)

 Quiche Lorraine\*  
Quiche au fromage

Salade aux agrumes  
 Fenouil râpé aux  
pommes fruits (fenouil  
râpé, cubes de pomme et  
citron, vinaigrette,  
échalotes, persil)

Plat  Rôti de dinde label sauce  
aux herbes  
Poêlée de légumes et  
Pommes de terre  
Paupiette du pêcheur  
sauce aux herbes

  Boeuf bourguignon  
(BIO)  
 Haricot vert (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
 Falafels sauce milanaise

Filet de merlu sauce  
hollandaise  
 Riz aux petits légumes  
(BIO)

  Omelette sauce  
tomate (BIO)  
 Purée de patate douce et  
pomme de terre écrasée

Fromage Petit cotentin nature

 Tomme (BIO)

 Cantal

Samos

Dessert  Kiwi (BIO)

 Fromage blanc nature  
sucré (BIO)

Ananas au sirop  
Abricots au sirop

 Crème dessert Vanille  
Velouté nature + dosette  
de sucre

LÉGENDE

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Bio                      |  Végétarien       |  Recette du chef         |
|  Viande Porcine Française |  Contient du porc |  AOP                     |
|  Local                    |  Label rouge      |  Viande Bovine 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 légumes verts  
📍 Carottes râpées

**NOUVEL AN CHINOIS**  
Salade Exotique (pousse  
haricot mungo, carotte,  
poivron, petits pois, maïs)  
Salade Coréenne

🌿 Chou blanc vinaigrette  
(BIO)

🌿 Haricot vert vinaigrette  
(BIO)

Plat 📖 Pâtes aux deux saumons  
crémés  
Fromage râpé

🌿 Nem aux Légumes  
sauce au romarin  
🌿 Riz cantonais (BIO)

📖 Démincé de volaille label  
et son jus  
📖 Gratin de butternut et  
pommes de terre  
🌿 Carré fromage fondu

🌿 Sauté de boeuf sauce  
poivrade (BIO)  
🌿 Frites (BIO)  
🌿 Steak soja tomate basilic  
sauce poivrade

Fromage Tomme des Pyrénées

Gouda

Petit suisse sucré

🌿 Rondelé (BIO)

Dessert 🌿 Mandarine BIO

Spécialité pomme litchi  
Spécialité pomme mangue

📍 Crêpe au sucre  
Crêpe au chocolat

🌿 Banane (BIO)

LÉGENDE

🌿 Bio  
📖 Viande Porcine Française  
📍 Local  
🌿 Végétarien  
📖 Contient du porc  
📖 Label rouge

📖 Recette du chef  
📖 AOP  
📖 Viande Bovine 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  Céleri vinaigrette (BIO)

Potage Potiron  
Julienne de betterave cuite

Haricot vert vinaigrette  
Macédoine mayonnaise

 Chou fleur sauce  
cocktail (BIO)

Plat  
Sauté de veau sauce au  
cumin  
 Pommes boulangères  
Chou de bruxelles au  
beurre et oignons  
 Bouchée sarrasin sauce  
au cumin

 Rôti de dinde label sauce  
forestière  
Lentilles aux carottes  
Pavé de colin sauce tomate

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

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

Fromage Petit cotentin nature

 Pont l'evêque AOC

 Camembert (BIO)

 Saint Paulin (BIO)

Dessert Ile flottante  
Riz au lait

 Ananas (BIO)

Kiwi  
 Pomme

 Crème dessert Chocolat  
(BIO)

**LÉGENDE**

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Bio                      |  Végétarien       |  Recette du chef         |
|  Viande Porcine Française |  Contient du porc |  AOP                     |
|  Local                    |  Label rouge      |  Viande Bovine 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