

Julienne de betterave cuite boulgour aux petits légumes Mâche aux croûtons Mârs vinaigrette  Plat Blanquette de veau à Boulettes de boeuf sauce Poisson meunière au ras el hanout Sauce tartare Riz (BIO) Légumes tajines et pois Frites  Poêlée de carottes Chiches Waterzooï de poisson  Falafel quinoa sauce au ras el hanout	Coleslaw (BIO)
l'ancienne au ras el hanout Sauce tartare  Riz (BIO) Légumes tajines et pois Frites  Poêlée de carottes chiches Waterzooï de poisson  Falafel quinoa sauce au ras el hanout  ras el hanout	Concombre vinaigrette
Fromage Munster Edam (BIO) Fripons	Pâtes au jambon* Fromage râpé (BIO) Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate
The state of the s	Petit suisse fruit (BIO)
Dessert Liégeois Vanille Ananas frais Liégeois Chocolat  Pomme  Crème dessert saveur pistache	Flan pâtissier

✓ Local✓ Végétarien✓ Recette du chef

Bio MSC
AOP

™ CE2

Contient du porc

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 de pomme de terre sauce ciboulette  Taboulé	salade d'endives aux pommes crémées Salade mimosa		Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre) Salade mélée aux noix	Pizza au fromage  Pizza royale*
Plat	© Chipolata* grillée sauce oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales  Samoussa aux légumes sauce au romarin	Escalope de Volaille label sauce aux herbes Petits pois Carottes Paupiette du pêcheur sauce aux herbes		Sauté de boeuf (BIO) et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Steak fromage emmental sauce napolitaine	Fricassé de colin Gratin de champignons et pommes de terre
Fromage	Camembert	Vache qui rit		Saint Paulin (BIO)	☑●Maroilles
Dessert	Orange (BIO) Ananas frais	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt nature sucré		Crème dessert Chocolat (BIO)  Flan saveur vanille	Fraises Banane

LÉGENDE

Local

Végétarien

Recette du chef

Bio

MSC AOP CE2

Contient du porc

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

## **SEMAINE DE L'EUROPE**





MSC Label rouge

Local

Contient du porc Recette du chef

**VBF** 

CE<sub>2</sub>

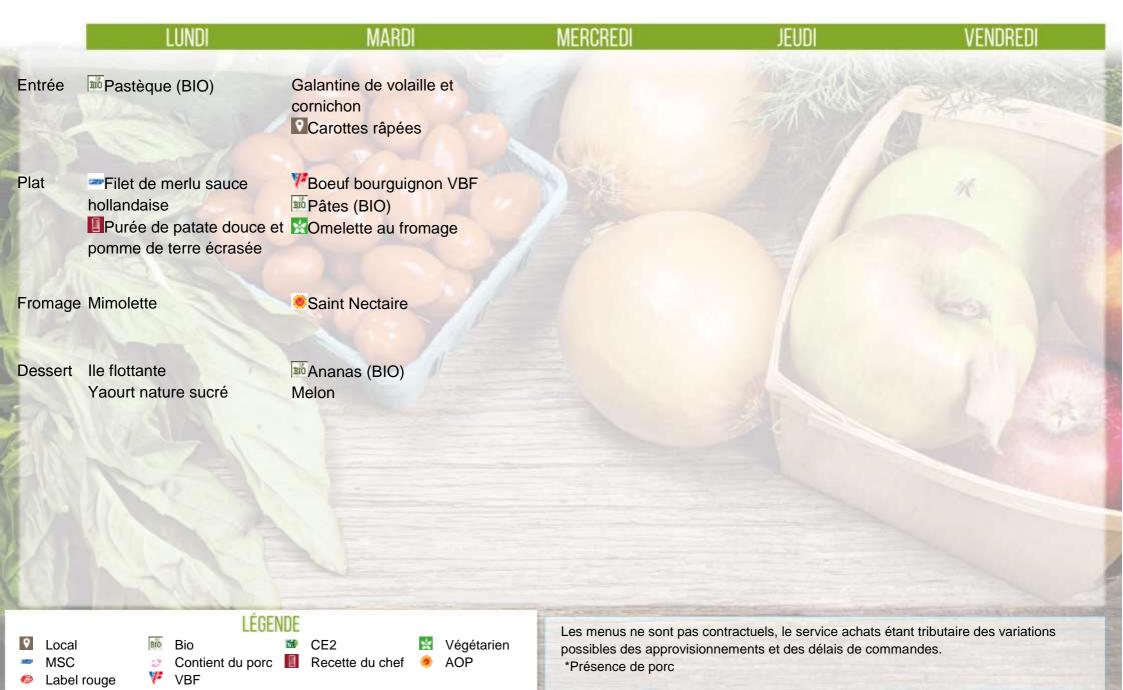
Végétarien

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	Haricot vert vinaigrette Salade de soja vinaigrette	Concombre à la menthe (BIO) Emincé de chou rouge rémoulade		Tomates sauce basilic Melon	Salade verte - dès de mimolette Emincé de champignons frais sauce crème
Plat	Sauté de boeuf VRC à la provençale Semoule (BIO) Courgettes ail et persil Cassolette de poisson à la provençale	Chili con carné Riz (BIO) Chili Végétarien (BIO)		Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Pâtes (BIO)	Steak haché de boeuf  VBF sauce ketchup  Frites  Steak de soja aux petits  légumes sauce ketchup
Fromage	Cantal	Camembert (BIO)		Petit suisse aux fruits	Cantadou
Dessert	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	Pastèque (BIO) Abricots		Eclair au chocolat Eclair Vanille	Pêche (BIO) Banane

LÉGENDE

Local

MSC

Label rouge



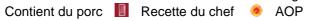
VBF



™ CE2



Végétarien



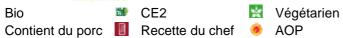
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREUI
	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise	Taboulé Salade niçoise	Pizza au fromage Crêpe au champignon	Tomate au persil (BIO) Salade bulgare
	Sauté de veau sauce romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Bouchée sarrasin sauce romarin	Saucisse de Toulouse* au jus Ratatouille  Tortilla oignon pommes de terre	Blanquette de poisson sauce waterzooï Riz (BIO)	Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes
	Gouda	Tomme blanche	Vache qui rit	Rondelé (BIO)
	Liégeois Chocolat Liégeois Vanille	Ananas (BIO)  Melon (BIO)	Spécialité pomme banane Purée pomme cassis	Nectarine (BIO) Fraises
		Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise  Sauté de veau sauce romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Bouchée sarrasin sauce romarin  Gouda  Liégeois Chocolat	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise  Sauté de veau sauce romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Bouchée sarrasin sauce romarin  Gouda  Tomme blanche  Liégeois Chocolat  Taboulé Salade niçoise  Saucisse de Toulouse* au jus Ratatouille Tortilla oignon pommes de terre	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise  Salade niçoise  Crêpe au champignon  Sauté de veau sauce romarin  u jus Blanquette de poisson sauce waterzooï Ratatouille pomme de terre (BIO) Bouchée sarrasin sauce romarin  Gouda  Tomme blanche  Vache qui rit  Liégeois Chocolat  Pizza au fromage Crêpe au champignon  Blanquette de poisson sauce waterzooï  Ananas (BIO)  Spécialité pomme banane

LÉGENDE ™ CE2



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

Label rouge

VBF



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw Concombre sauce bulgare	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette  Taboulé		Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs) Coeurs de palmier et poivrons rouges vinaigrette	Salade printanière (radis, champignons, olives, vinaigrette) Salade verte - dès de mimolette
Rougail de porc Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO) Falafels (BIO) sauce milanaise	<ul><li>Wings de poulet label et son jus</li><li>Petits pois à la française</li><li>™Carré fromage fondu</li></ul>		Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites ⊠Steak de blé et oignons sauce orientale	Hoki pané Gratin de légumes et pommes de terre
Saint Paulin (BIO)	Pont l'evêque AOC		Yaourt aromatisé	Petit Cotentin ail et fines herbes
yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt nature sucré	Abricots (BIO) Pastèque		Jus de fruits	Lake aux pépites de chocolat maison
	Coleslaw Concombre sauce bulgare  Rougail de porc Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO) Falafels (BIO) sauce milanaise  Saint Paulin (BIO)	Coleslaw Concombre sauce bulgare  Rougail de porc Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO) Falafels (BIO) sauce milanaise  Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette Taboulé  Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française Carré fromage fondu  Pont l'evêque AOC  Abricots (BIO) Pastèque	Coleslaw Concombre sauce Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette  Taboulé  Rougail de porc Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO) Concassé de tomates (BIO) Carré fromage fondu  Carré fromage fondu  Carré fromage fondu  Carré fromage fondu  Abricots (BIO) Pastèque	Coleslaw       Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et bulgare       Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs) Coeurs de palmier et poivrons rouges vinaigrette         Rougail de porc

MSC Label rouge

Local

VBF

™ CE2

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	Macédoine Mayonnaise (BIO) Salade Sojanade			Salade composée (salade, tomates, croûtons) Concombre sauce aux fines herbes	Salade de pâtes aux petits légumes Salade de haricots blancs vinaigrette
Plat	Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre  Omelette aux fines herbes	Boeuf Mode aux carottes (BIO) Pommes vapeurs (BIO) Blanquette de poisson sauce à l'ancienne		VELasagne de Boeuf VBF Salade iceberg ☑Quiche aux fromages	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Semoule aux petits légumes
Fromage	e Bleu	Chanteneige (BIO)		Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	Pomme (BIO) Ananas frais	Fromage blanc nature sucré		Salade de fruits frais à la menthe Poire sauce chocolat	Pêche (BIO) Fraises
X					

LÉGENDE

Local

MSC



**VBF** 



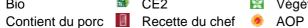






VPF









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  Rillettes de thon	Coleslaw Salade de Poivrons		Salade iceberg aux croûtons	Betterave vinaigrette (BIO) Haricot vert vinaigrette
Plat	<ul> <li>Daube de boeuf label</li> <li>Pommes vapeurs</li> <li>Batonnière de légumes</li> <li>★Samoussa aux légumes sauce au romarin</li> </ul>	Pavé de colin sauce tomate Pâtes (BIO) Duo de Courgettes		Cheese burger Frites Cheese poisson	Aiguillette de volaille sauce napolitaine Ratatouille de légumes (BIO) Semoule (BIO) Omelette Nature BIO
Fromage	Rondelé (BIO)	Comté		Emmental	Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Kiwi jaune Poire	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré		Abricots (BIO) Nectarine	Tarte aux pommes
	LÉGEN	IDE	Les menus ne sor	nt pas contractuels, le service acha	ats étant tributaire des variations

MSC Label rouge

Local

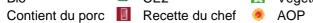
VBF



™ CE2

VPF





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