

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI


Entrée Macédoine mayonnaise  
Julienne de betterave cuite


Salade gourmande de  
boulgour aux petits  
légumes  
Maïs vinaigrette






Salade iceberg aux  
croûtons  
Mâche aux croûtons

 Coleslaw (BIO)  
 Concombre vinaigrette


Plat Blanquette de veau à  
l'ancienne  
 Riz (BIO)  
 Poêlée de carottes  
Waterzooï de poisson

Boulettes de boeuf sauce  
au ras el hanout  
Légumes tajines et pois  
chiches  
 Falafel quinoa sauce au  
ras el hanout


 Poisson meunière  
Sauce tartare  
Frites

 Pâtes au jambon\*  
 Fromage râpé (BIO)  
   Mezze penne aux  
légumes (BIO) sauce  
tomate


Fromage  Munster



 Edam (BIO)

Fripons

 Petit suisse fruit (BIO)

Dessert Liégeois Vanille  
Liégeois Chocolat

Ananas frais  
 Pomme

 Poire  
 Crème dessert saveur  
pistache

Flan pâtissier

### LÉGENDE

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  Local           |  Bio |  CE2              |
|  Végétarien      |  MSC |  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 Salade de pomme de terre  
sauce ciboulette

 Taboulé


salade d'endives aux  
pommes crémees


 Salade mimosa

 Cocarde tricolore (BIO)  
(salade, tomate,  
concombre)


Salade mée aux noix


Pizza au fromage


 Pizza royale\*

Plat  Chipolata\* grillée sauce  
oignons


Battonnière 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée **ALLEMAGNE**  
📍 Roulade de volaille et cornichon  
🌿 Betterave vinaigrette

**ITALIE**  
🌿 Coleslaw (BIO)  
Tomate mozzarella

**ESPAGNE**  
📍 Carottes râpées à l'orange  
📖 Courgettes crues rapées aux fines herbes

**BELGIQUE**  
Salade aux agrumes  
Melon

Plat  
📖📖 Rôti de porc\* label sauce au thym  
📍 Chou rouge braisé  
🌿 Pomme vapeur (BIO)  
Fricassée de saumon sauce ciboulette

📖 Cannelloni au boeuf sauce tomate  
📖 Parmesan râpé  
🌿📖 Tortelloni provençale (BIO)

Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)

📖📖 Carbonnade de Boeuf  
Frites  
🌿 Palet montagnard sauce basquaise

Fromage 🌿 Edam de Bavière (BIO)

Buchette de chèvre

Tomme noire

🌿 Yaourt nature sucré BIO

Dessert Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc nature sucré

Compote de pomme  
Spécialité pomme banane

🌿 Nectarine (BIO)  
📍 Pomme

📍 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

- |               |                    |                   |              |
|---------------|--------------------|-------------------|--------------|
| 📍 Local       | 🌿 Bio              | 📖 CE2             | 🌿 Végétarien |
| 📖 MSC         | 📖 Contient du porc | 📖 Recette du chef | 📖 AOP        |
| 📖 Label rouge | 📖 VBF              |                   |              |

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  Pastèque (BIO)


Galantine de volaille et  
cornichon


 Carottes râpées

Plat  Filet de merlu sauce  
hollandaise


 Boeuf bourguignon VBF

 Pâtes (BIO)


 Purée de patate douce et  
pomme de terre écrasée

 Omelette au fromage

Fromage Mimolette

 Saint Nectaire

Dessert Ile flottante  
Yaourt nature sucré

 Ananas (BIO)

Melon

LÉGENDE

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Local       |  Bio              |  CE2             |  Végétarien |
|  MSC         |  Contient du porc |  Recette du chef |  AOP        |
|  Label rouge |  VBF              |   |  |

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       |  Bio              |  CE2             |  Végétarien |
|  MSC         |  Contient du porc |  Recette du chef |  AOP        |
|  Label rouge |  VBF              |   |  |

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




 Betterave vinaigrette  
Macédoine mayonnaise



 Taboulé  
Salade niçoise


Pizza au fromage  
Crêpe au champignon




 Tomate au persil (BIO)  
 Salade bulgare

Plat

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

Fromage

Gouda



Tomme blanche

Vache qui rit



 Rondelé (BIO)

Dessert

Liégeois Chocolat  
Liégeois Vanille

 Ananas (BIO)  
 Melon (BIO)

Spécialité pomme banane  
Purée pomme cassis

 Nectarine (BIO)  
 Fraises

LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Label rouge	 VBF		

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  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


Plat Rougail de porc  
 Riz (BIO)  
Concassé de tomates (BIO)  
  Falafels (BIO) sauce milanaise

 Wings de poulet label et son jus  
Petits pois à la française  
 Carré fromage fondu

Rôti de dinde sauce à l'orientale  
Frites  
 Steak de blé et oignons sauce orientale


Hoki pané  
 Gratin de légumes et pommes de terre


Fromage  Saint Paulin (BIO)

 Pont l'evêque AOC


Yaourt aromatisé

Petit Cotentin ail et fines herbes











Dessert  yaourt brassé fraise (BIO)  
Yaourt nature sucré

 Abricots (BIO)  
Pastèque

Jus de fruits

 cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  Local       |  Bio              |  CE2             |  Végétarien |
|  MSC         |  Contient du porc |  Recette du chef |  AOP        |
|  Label rouge |  VBF              |   |  |

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



 Nem de légumes  
 Samoussa aux légumes

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

 Lasagne de Boeuf VBF  
Salade iceberg  
 Quiche aux fromages

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise  
Semoule aux petits légumes

Fromage 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

LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Label rouge	 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

Local Coleslaw  
Salade de Poivrons

Salade iceberg aux croûtons

Bio Betterave vinaigrette (BIO)  
Bio Haricot vert vinaigrette

Plat Daube de boeuf label  
Local Pommes vapeurs  
Batonnière de légumes  
Bio Samoussa aux légumes sauce au romarin

Pavé de colin sauce tomate  
Bio Pâtes (BIO)  
Duo de Courgettes

Label rouge Cheese burger  
Frites  
Cheese poisson

Aiguillette de volaille sauce napolitaine  
Bio Ratatouille de légumes (BIO)  
Bio Semoule (BIO)  
Bio Omelette Nature BIO

Fromage Bio Rondelé (BIO)

AOP Comté

Emmental

Bio Petit suisse fruit (BIO)


Dessert Kiwi jaune  
Local Poire

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucré

Bio Abricots (BIO)  
Nectarine

Tarte aux pommes

LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Label rouge	 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