



























|         | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|---------|---|---|---|--|--|
| Entrée  |   |  Melon   |   |  | Tomate vinaigrette   |
| Plat    | Cordon bleu (volaille)<br> Brocolis au beurre<br>Riz |    Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout<br>Semoule<br>Légumes couscous | Paupiette de veau sauce printanière<br> Purée de pomme de terre |  Boeuf bourguignon<br> Carottes vichy (BIO)<br> Pâtes (BIO) |  Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise<br>Beignets de chou-fleur |
| Fromage |  Gouda (BIO)   | Fripons   | Cantafrais  |  Saint Nectaire   | Petit suisse aux fruits  |
| Dessert |  Fruit du jour                                       |   |  Fruit du jour  | Liégeois chocolat  |  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  HVE             |  CE2   |  Végétarien   |  Bio                  |
|  Recette du chef |  Local |  VBF          |  Issue de Label Rouge |
|  MSC             |  AOP   |  Global G.A.P |  |















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

|         | <i>Lundi</i>   | <i>Mardi</i>   | <i>Mercredi</i>  | <i>Jeudi</i>   | <i>Vendredi</i>   |
|---------|--|--|--|--|---|
| Entrée  |  Pastèque (BIO) |  | Tomates sauce basilic  |  Carottes râpées (BIO)<br>vinaigrette |   |
| Plat    | Rôti de dinde sauce crème<br>Coquille  |  Boulettes de boeuf sauce<br>barbecue<br> Pomme vapeur (BIO)<br> Courgettes ail et persil (BIO) |  Pépites de colin dorées aux 3<br>céréales sauce pita<br>Riz |  Tarte aux fromages<br>Salade iceberg |  Carbonnade de Boeuf<br>Salade iceberg<br>Frites |
| Fromage | Vache picon  |  Pont l'Evêque  | Chantailou   | Yaourt nature sucré  | Fraidou   |
| Dessert |  |  Fruit du jour  |  |  |  Gaufre Liégeoise                                |

-  HVE
-  CE2
-  Végétarien
-  Bio
-  Recette du chef
-  Local
-  VBF
-  Issue de Label Rouge
-  MSC
-  AOP
-  Global G.A.P.
-  Saveur en Or

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

\*Présence de porc

|         | <i>Lundi</i>  | <i>Mardi</i>   | <i>Mercredi</i>  | <i>Jeudi</i>  | <i>Vendredi</i>   |
|---------|---|--|--|---|---|
| Entrée  |   |  |  |  Tomate au persil (BIO)  |   |
| Plat    |  Rôti de bœuf sauce ketchup<br>  Purée crécy (pommes de terre, carottes) |   Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise<br>  Fromage râpé (BIO)<br>Pâtes | Pilons de poulet rôti et son jus<br> Crumble de légumes provençale |  Cheese burger<br>Frites | Beignets de calamar sauce tartare<br> Haricot beurre |
| Fromage | Brie  | Vache qui rit  | Coulommiers  | Petit suisse aux fruits   | Tomme grise   |
| Dessert |  Yaourt Vanille (BIO)  |  Fruit du jour (BIO)  | Flan saveur chocolat   |   |  Fruit du jour                                       |



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef



Local



VBF



Issue de Label Rouge



MSC



AOP
















Global G.A.P

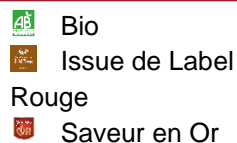
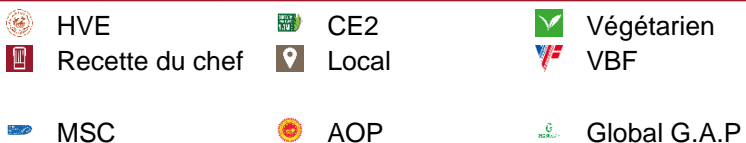


Saveur en Or

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

\*Présence de porc

|         | <i>Lundi</i>  | <i>Mardi</i>  | <i>Mercredi</i>   | <i>Jeudi</i>   | <i>Vendredi</i>  |
|---------|---|---|---|--|--|
| Entrée  |   |   |   | Quiche au fromage  |  |
| Plat    | Thon à la tomate<br>  Fromage râpé (BIO)<br> Pâtes (BIO) |  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale<br>  Gratin dauphinois<br> Carotte vichy | Pavé au veau haché sauce forestière<br>Poêlée de champignons<br> Coeur de blé |  Mafé de légumes<br>Riz |  Rôti de dinde sauce moutarde<br>Potatoes |
| Fromage |  Cantal  | Buchette de chèvre  | Fraidou   | St Morêt   | Petit suisse aux fruits  |
| Dessert |  Fruit du jour   | Ile flottante   |  Spécialité pomme mirabelle   |  | Eclair au chocolat   |



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  |  |   | Concombre sauce ciboulette   |  |   |
| Plat    | Jambon dinde<br>Ecrasé de pomme de terre | Omelette nature (BIO)<br>Semoule (BIO)<br>Courgettes braisées (BIO) | Filet de poulet et son jus de volaille crémé<br>Aubergines grillées<br>Pommes campagnardes | Lasagne de boeuf (BIO)                           | Pané de poisson aux céréales<br>Epinards hachés cuisinés<br>Riz |
| Fromage | Vache qui rit                            | Tomme (BIO)   | Carré de l'Est   | Fromage frais nature (carré croc<br>lait)        | Saint Nectaire  |
| Dessert | Fruit du jour                            | Crème dessert vanille (BIO)   |  | Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre | Fruit du jour   |



HVE



CE2



Végétarien



Bio



Recette du chef



Local



VBF



Issue de Label Rouge



MSC



AOP


















Global G.A.P.



Saveur en Or

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

\*Présence de porc

|         | <i>Lundi</i>  | <i>Mardi</i>   | <i>Mercredi</i>   | <i>Jeudi</i>   | <i>Vendredi</i>  |
|---------|---|--|---|--|--|
| Entrée  |   |  |  Tomates (BIO) sauce vinaigrette                  |  |  |
| Plat    | Rôti de dinde sauce tomate<br> Chou de bruxelles braisés (BIO)<br>  Pommes boulangères |  Pâtes aux 2 saumons crévés<br>  Fromage râpé (BIO) | Paupiette de veau sauce brune<br> Brocolis<br>Riz |  Emincé de volaille (BIO) sauce catalane<br> Semoule (BIO)<br>Piperade |  Croustillant au fromage<br>Petits pois carottes à la française |
| Fromage | Cantadou  |  Pont l'Evêque  | Recette Madame Loïk   | Petit suisse aux fruits  | Fripons  |
| Dessert | Yaourt aromatisé  |  Fruit du jour  |   |  Cake aux pépites de chocolat   |  Fruit du jour  |



HVE  
Local



CE2  
VBF



Végétarien  
Issue de Label  
Rouge



Bio  
MSC



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














Global G.A.P



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

|         | <i>Lundi</i>  | <i>Mardi</i>   | <i>Mercredi</i>  | <i>Jeudi</i>   | <i>Vendredi</i>  |
|---------|---|--|--|--|--|
| Entrée  | <b>MARRON</b>   | <b>ORANGE</b>  | <b>ROUGE</b>   | <b>VERT</b>  | <b>JAUNE</b>   |
| Plat    |  Escalope de poulet sauce forestière<br>Poêlée de champignons<br> Semoule (BIO) |  Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella |  Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup<br>Coeur de blé à la basquaise |  Poisson meunière sauce crème<br> Riz (BIO)<br>Fondue de poireaux à la crème | Sauté de dinde sauce curry<br> Haricot Beurre<br>Pommes rissolées |
| Fromage |   Maroilles   | Mimolette  | Fromage à coque rouge  | Rondelé ail et fines herbes  | Emmental   |
| Dessert | Flan saveur chocolat  |  Fruit du jour (BIO)                              | Spécialité pomme fraise  |  |  Fromage blanc au spéculoos                                       |



HVE  
Local



CE2  
VBF



Végétarien  
Issue de Label  
Rouge



Bio  
MSC



Recette du chef  
AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

















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

|         | <i>Lundi</i>   | <i>Mardi</i>   | <i>Mercredi</i>   | <i>Jeudi</i>  | <i>Vendredi</i>  |
|---------|--|--|---|---|--|
| Entrée  |  |  |   |   | Potage légumes verts   |
| Plat    | Aiguillette de poulet sauce paprika<br>Gratin dauphinois | Emincé de volaille sauce à la sauge<br>Riz (BIO)<br>Carotte en poêlée à la crème | Filet de merlu sauce hollandaise<br>Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) | Samoussa aux légumes et son jus<br>Batonnière de légumes aux herbes provençales | Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise<br>Fromage râpé (BIO)<br>Pâtes |
| Fromage | Camembert (BIO)  | Cantadou   | Petit suisse aux fruits   | Fromage frais nature (carré croc lait)  | Pont l'Evêque  |
| Dessert | Fruit du jour  | Yaourt au fruit mixé   | Beignet au chocolat   | Fruit du jour (BIO)   |  |



|              |              |                      |     |                 |   |
|--------------|--------------|----------------------|-----|-----------------|---|
| HVE          | CE2          | Végétarien           | Bio | Recette du chef | Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.<br>*Présence de porc |
| Local        | VBF          | Issue de Label Rouge | MSC | AOP             |   |
| Global G.A.P | Saveur en Or | Pâtisserie du chef   |     |                 |   |



|         | Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|---------|--|---|---|--|--|
| Entrée  |  |   |   | Crêpe au fromage   |  |
| Plat    |   Tartiflette végétarienne<br>(pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) |  Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade<br> Riz (BIO)<br>Poêlée de Potiron |  Nuggets de poulet plein filet (BIO)<br> Tortis (BIO)<br>Piperade |  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème<br> Petits pois à l'oignon |  Pâtes aux 2 saumons crévés<br>Fromage râpé |
| Fromage | Petit suisse sucré   |  Vache qui rit (BIO)   | Buchette lait de mélange  |   Maroilles  | Emmental   |
| Dessert |  Fruit du jour  |  Crème dessert vanille (BIO)   |  Spécialité pomme poire   |  |  Fromage blanc façon straciatella           |



HVE



Local



CE2



VBF



Végétarien



Issue de Label

Rouge



Bio



MSC



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



Global G.A.P



Saveur en Or



Pâtisserie du chef