
















| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|-------|--|---|---|---|
| Entrée | | |  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette | | |
| Plat | |   Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre | Saucisse de volaille et son jus Fromage râpé Pâtes |  Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic | Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO) |
| Fromage | | Yaourt au fruit mixé |  Tomme (BIO) |  Saint Nectaire | Chantailou |
| Dessert | |  Fruit de saison | |  Fruit de saison (BIO) | Yaourt aromatisé |












 Recette du chef
 Local
 Global G.A.P

 Bio
 Végétarien

 VBF
 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

| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|---------|--|--|---|--|---|
| Entrée | | | Radis + beurre | | Potage carotte |
| Plat |  Fricassée de poisson sauce dieppoise Riz  Carotte vichy |   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) |  Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées | Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO) |  Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites |
| Fromage | Rondelé nature | Petit suisse aux fruits |  Saint Paulin (BIO) | Fromage frais nature (carré croc lait) | Cantafrais |
| Dessert |  Fruit de saison (BIO) | Cocktail de fruits | | Flan saveur chocolat | |


 Recette du chef

 Bio

 VBF

 Local

 Végétarien

 AOP














 Global G.A.P

 MSC












 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

| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|---------|--|--|--|--|--|
| Entrée | Potage carotte | | | | |
| Plat | Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes braisées (BIO) |  Hachis parmentier Salade iceberg | Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin de légumes à la provençale |   Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes | Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes |
| Fromage |  Pont l'Evêque | Cantadou | Emmental | Yaourt nature sucré |  Vache qui rit (BIO) |
| Dessert | |   Gaufre Liégeoise |  Fruit de saison (BIO) |  Cake | Liégeois chocolat |



-  Recette du chef
-  Bio
-  VBF
-  Local
-  Végétarien
-  AOP
-  Global G.A.P
-  MSC
-  CE2
-  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

Lundi


Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi


Entrée

 Carottes râpées

Plat


  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Pâtes

 Omelette
 Pommes vapeurs
Petits pois à la française

Merguez
 Purée de pomme de terre
Endives braisées

Potage poireaux


Crêpe au fromage

Beignets de calamar
Sauce tartare
Riz
 Gratin de brocolis (BIO)

Sauté de dinde sauce à la diable
Pommes de terre rissolées

Fromage

Rondelé nature

 Edam (BIO)

Petit suisse sucré

Vache picon

Petit moulé AFH

Dessert

 Fruit de saison

Brownies

 Recette du chef

 Bio

 VBF

 Local

 AOP

 Global G.A.P














 MSC

 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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|--|---|---|---|
| Entrée | |   Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO) | | | Potage carotte |
| Plat |  Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles | Pilons de poulet rôti et son jus Semoule légumes à la provençale |  Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages |   Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy |  Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine |
| Fromage | Tartare nature | Fraidou |  Camembert (BIO) | Carré frais | Petit suisse sucré |
| Dessert |  Fruit de saison | | Yaourt nature sucré |  Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre | |



| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|---------|--|--|--|---|---|
| Entrée |  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette | Potage potiron | | SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson sauce cocktail | |
| Plat |   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz | Viande carbonara de dinde   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO) | Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé | Sot l'y laisse de volaille sauce brune Petits pois à l'étuvés Potatoes Star | Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre |
| Fromage | Fripons |  Saint Nectaire | Buchette de chèvre | |  Vache qui rit (BIO) |
| Dessert | | |  Fruit de saison (BIO) | Bûche pâtissière + petit chocolat | Flan saveur vanille |



| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|---------|--|--|---|---|--|
| Entrée | | | | | Salade iceberg aux croûtons |
| Plat |  Curry de butternut et lentilles Riz |   Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre | Pavé au veau haché sauce aux 4 épices Pommes de terre grenaille Légumes tajines |  Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre |   Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO) |
| Fromage |  Saint Paulin (BIO) | Fripons | Cantafrais | Petit suisse sucré | Rondelé ail et fines herbes |
| Dessert | Liégeois vanille |  Fruit de saison |  Fromage blanc (BIO) aux pralines roses | Galette aux pommes | |



Recette du chef



Bio



Global G.A.P



Issue de Label

Rouge



VBF

MSC



Local



Contient du porc



CE2



Végétarien



Saveur en Or



Local



Végétarien



Saveur en Or



Contient du porc



Local



Végétarien



Saveur en Or



Contient du porc



Végétarien



Saveur en Or



Contient du porc



Contient du porc



Contient du porc



Contient du porc



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