

SEMAINE DES CARNAVALS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIO Potage Légumes	DUNKERQUE	VENISE Pizza au fromage	NOUVELLE-ORLEANS Coleslaw (BIO)	BINCHE Salade verte - dès de mimolette
Plat	Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices) Riz (BIO) Batonnière de légumes	Carboneade de Boeuf Duo de carotte et pomme de terre (BIO)	Escalope de Poulet Sauce milanaise Polenta	Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)	Fricassée de moules sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage		Maroilles			
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet au chocolat	Orange (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Poire (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP

LÉGENDE



Contient du porc



Végétarien



Viande Bovine Française



Local

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 rémoulade (BIO)

 Salade Bulgare

Plat

 Emincé de volaille label
sauce tomate
Haricot vert
 Pâtes (BIO)

  Riz cantonais (BIO)

Blanquette de veau à
l'ancienne

 Pommes vapeurs (BIO)

Poisson meunière sauce
crème
Beignets de Chou Fleur

 couscous poulet
merguez boulette de boeuf
semoule
Légumes couscous

Fromage

 Pont l'évêque AOC

Edam

Cantadou

Dessert Purée pomme cassis

 Ananas (BIO)

 Flan goût vanille nappé
caramel

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Pomme (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local

LÉGENDE

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 (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette

CUISINE 100 % RESPONSABLE
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Potage Poireaux

Plat

 Emincé de porc*
 LABEL sauce à la sauge
 Poêlée de légumes et
 Pommes de terre

 Fricassée de poisson blanc
 sauce citron
 Epinards hachés à la
 crème
 Riz (BIO)

 Nugget's de Poulet plein
 filet
 Pommes vapeurs
 Piperade

 Lentilles sauce tomate
 façon bolognaise (BIO)
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Rôti de boeuf sauce
 poivrade
 Pommes de terre rissolées

Fromage Buchette de chèvre

 Morbier AOP
Dessert  Orange (BIO)

Liégeois Chocolat

Eclair au chocolat

 Poire (BIO)

 Fromage blanc (BIO) +
 cocktail de fruits


Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine 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 Potiron

**SAVEUR DU NORD PAS
 DE CALAIS**

Salade verte - dès de gouda

Plat

 Samoussa aux légumes
 semoule
 Sauce Jus aux 4 Epices
 Batonnière de légumes aux
 herbes provençales

  Sauté de porc* sauce
 brune (BIO)
  Gratin de chou-fleur et
 pomme de terre (BIO)

 Braisé de boeuf et son
 jus
 Riz (BIO)
 Poêlée de champignons à
 la crème

 Rôti de dinde Label
 Pommes de terre rissolées
 Sauce au Maroilles
Poêlée de colin doré au
 beurre
 Fromage râpé
 Pâtes

Fromage Petit cotentin nature

 Edam (BIO)

Camembert

Dessert  Yaourt nature sucré
 (BIO)
 Purée de Pomme (BIO) Kiwi

 Gaufre Liégeoise

 Ananas (BIO)


Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine 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

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Potage Légumes

Crêpe au fromage

Plat

 Sauté de boeuf sauce au
cumin
 Ecrasé de pomme de
terre

  Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes
(BIO)
 Pâtes (BIO)

Aiguillette de volaille sauce
catalane
Petits pois à l'étuvée
carottes
 Pommes boulangères

Beignets de calamar sauce
citron
Pommes de terre rissolées

  Chili con carné
Riz

Fromage  Vache qui rit (BIO)

Buchette de chèvre

Dessert Ile flottante

 Orange (BIO)

  Fromage Blanc (BIO)
et coulis de fruits rouge

Cocktail de fruits

 Banane (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine 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

MENU SUCRE SALE

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Potage du jour (BIO)

Plat

émincé de volaille label et son jus

Waterzooï de poisson
Fondue de poireaux

Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne

Sauté de porc* aux pruneaux

Tortelloni provençale (BIO)

Haricot vert (BIO)

Riz (BIO)

Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Printanière de légumes

Fromage râpé (BIO)

Gratin dauphinois

Fromage

Saint Nectaire

Mimolette

Camembert

Dessert

Ananas frais

Compote de pomme

Crème dessert Vanille

Moka du chef

Banane (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP

LÉGENDE



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine 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

Concombre sauce ciboulette (BIO)

Carottes râpées persillées

Plat

Rougail de saucisses végétales
 Riz (BIO)
Concassé de tomates

Sauté de boeuf à la provençale (BIO)
 Ratatouille de légumes (BIO)
 Semoule (BIO)

Wings de poulet label et son jus
 Pommes vapeurs
Poêlée de légumes à l'abricot sec

Cheese burger
Pommes de terre rissolées

Colin pané sauce poulet
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre

Fromage Gouda

Brie (BIO)

Morbier AOP

Petit suisse aux fruits

Dessert Liégeois Chocolat

Kiwi (BIO)

Purée pomme abricot

Yaourt aromatisé (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP

LÉGENDE



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine 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

 Macédoine Mayonnaise
(BIO) Tomate au persil

Potage légumes verts

Plat

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé  Médaillon de langue
sauce napolitaine
Jardinière 4 légumes ails et
persil

Coeur de filet de merlu au
jus d'ail et fines herbes
Epinards hachés à la
crème

 émincé de volaille (BIO)
sauce au romarin

 Pommes vapeurs (BIO)

Fromage

 Vache qui rit (BIO)

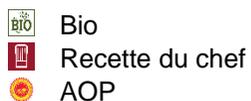
Dessert

Kiwi

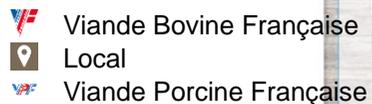
 yaourt brassé fraise
(BIO)

Miroir Framboise

 Banane (BIO)



LÉGENDE



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 vinaigrette (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Plat

 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé

 Sauté de boeuf à la milanaise
 Pommes vapeurs
Chevriers verts à la tomate

Merguez
Ketchup (dosette)
Pommes de terre
campagnardes (wedges)

 Cari d'oeufs (Oeufs durs, tomate, oignon, épices)
Coeur de blé

  Hachis parmentier (BIO)

Fromage Emmental

 Gouda (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert Liégeois Vanille

Yaourt nature sucré

 Fraises

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

 Bio
 Recette du chef
 AOP

LÉGENDE
 Contient du porc
 Végétarien
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 Local
 Viande Porcine 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