

SEMAINE DES CARNAVALS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

RIO

Potage Légumes

DUNKERQUE

VENISE

Pizza au fromage

 Pizza royale*

NOUVELLE-ORLEANS

 Coleslaw (BIO)

 Brocolis sauce crème ciboulette (BIO)

BINCHE

Salade verte - dès de mimolette

 Endives vinaigrette

Plat

 Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices)

 Riz (BIO)

Batonnière de légumes

 Carbonnade 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
Fromage blanc aromatisé
Beignet au chocolat
Beignet à la framboise
 Orange (BIO)

 Clémentines (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

 Compote Poire (BIO)

 Poire (BIO)

 Banane (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Bio



Recette du chef



Local



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

 Céleri rémoulade (BIO)
 Concombre sauce ciboulette

 Salade Bulgare
 Salade aux croûtons

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'evêque AOC

Edam
 Petit Cotentin ail et fines herbes

Cantadou
 Coulommiers

Dessert Purée pomme cassis
Compote de pomme

 Ananas (BIO)
 Kiwi (BIO)

 Flan goût vanille nappé caramel
 Flan saveur chocolat

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt brassé banane (BIO)

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc
 Viande Bovine Française
 AOP

 Bio
 Recette du chef
 Label rouge

 Local
 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

VENDREDI

Entrée

 Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette

 Salade de Pâtes (BIO)

CUISINE 100 % RESPONSABLE
 Carottes râpées

vinaigrette (BIO)

 Coleslaw(BIO)

Potage Poireaux

Plat

 Emincé de porc* 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 Pavé 1/2 sel

 Morbier AOP
Dessert  Orange (BIO) Ananas (BIO)

Liégeois Chocolat

Liégeois Vanille

Eclair au chocolat

Eclair Vanille

 Poire (BIO)

 Pomme (BIO)

  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits

 Fromage blanc nature sucré (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Viande Bovine Française



AOP



Bio



Recette du chef



Label rouge



Local



Végétarien



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



Henin-Beaumont

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
 Carré de l'est
 Edam (BIO)
 Gouda (BIO)
Camembert
 CantafraisDessert  Yaourt nature sucré
 (BIO)
 Purée de Pomme (BIO)
 Compote Poire (BIO)
Kiwi
 Orange
 Gaufre Liégeoise
 Gâteau Marbré cacao

 Ananas (BIO)
 Poire (BIO)

 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc
 Viande Bovine Française
 AOP

 Bio
 Recette du chef
 Label rouge

 Local
 Végétarien
 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
Pizza 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)
 Emmental (BIO)

Buchette de chèvre
Fripions

Dessert Ile flottante
Riz au lait

Orange (BIO)
 Kiwi (BIO)

Fromage Blanc (BIO)
et coulis de fruits rouge
 Fromage blanc nature
sucré (BIO)

Cocktail de fruits
Abricots au sirop

Banane (BIO)
 Pomme (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Viande Bovine Française
 AOP
 Bio
 Recette du chef
 Label rouge

Local
 Végétarien
 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

Potage du jour (BIO)

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Coleslaw (BIO)

Plat

émincé de volaille label et son jus

Haricot vert (BIO)

Gratin dauphinois

Waterzooï de poisson
Fondue de poireaux

Riz (BIO)

Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne
 Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

 Sauté de porc* aux pruneaux
 Printanière de légumes

Tortelloni provençale (BIO)

Fromage râpé (BIO)

Fromage Saint Nectaire

Mimolette
SamosCamembert
Vache qui ritDessert Ananas frais
 PoireCompote de pomme
Spécialité pomme fraise
 Crème dessert Vanille
 Crème dessert caramel

Moka du chef

Banane (BIO)

Pomme (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Viande Bovine Française



AOP



Bio



Recette du chef



Label rouge



Local



Végétarien



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)

Céleri rémoulade (BIO)

Carottes râpées persillées
Salade aux agrumes

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 poulette
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre

Fromage Gouda
Cantafrais

Brie (BIO)

Emmental (BIO)

Morbier AOP

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

Dessert Liégeois Chocolat
Liégeois Vanille

Kiwi (BIO)

Orange (BIO)

Purée pomme abricot
Spécialité pomme framboise

Yaourt aromatisé (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Bio



Viande Bovine Française



Recette du chef



AOP



Label rouge



Local



Végétarien



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)

 Betterave vinaigrette
 (BIO)

Tomate au persil

 Coleslaw

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

 Riz (BIO)

 émincé de volaille (BIO)
 sauce au romarin

 Pommes vapeurs (BIO)

Fromage

 Vache qui rit (BIO)

 Brie (BIO)

Dessert

Kiwi

 Pomme

 yaourt brassé fraise
 (BIO)

 Yaourt nature sucré
 (BIO)

Miroir Framboise

Miroir Cacao

 Banane (BIO)

 Ananas (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Bio



Viande Bovine Française



Recette du chef



AOP



Label rouge



Local



Végétarien



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 vinaigrette
 (BIO)

 Tomate sauce vinaigrette
 (BIO)
Salade iceberg aux
croutons

Endives vinaigrette (BIO)

Plat

 Pâtes aux deux saumons
 crévés
 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
Vache picon

Gouda (BIO)

Saint Paulin (BIO)

Saint Nectaire

Dessert Liégeois Vanille

Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits
 Fraises
Banane

 Crème dessert Chocolat
 (BIO)

 Crème dessert vanille
 (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Compote Poire (BIO)

LÉGENDE



Contient du porc



Bio



Local



Viande Bovine Française



Recette du chef



Végétarien



AOP



Label rouge



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