

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon (BIO)			Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)		Carré de l'Est	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille



- Bio
- MSC
- CE2
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- HVE
- 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème  Pâtes (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO)	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage		 Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise



Bio



MSC



CE2



Végétarien



Recette du chef



Local



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



HVE



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade		Concombre au curry	Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de bœuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	Escalope de volaille à la basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Beignets de calamar sauce tartare Haricot Beurre Riz
Fromage		Vache qui rit			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	Fruit du jour

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Concombre sauce bulgare (BIO)			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé	Mafé de légumes Riz (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	Cantal		Tomme blanche	St Morêt	
Dessert	Fruit du jour	Ile flottante	Spécialité pomme mirabelle	Fruit du jour (BIO)	Eclair au chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg	
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre (BIO)	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes	Lasagne de boeuf (BIO)	Pané de poisson aux céréales Riz (BIO) Epinards hachés cuisinés (BIO)
Fromage	Edam				Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Mâche et dès d'emmental		Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Potage légumes	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Chou de bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Riz (BIO) Brocolis	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit du jour	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit du jour (BIO)

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

LA SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	MARRON	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE	VERT Céleri (BIO) rémoulade	JAUNE Potage champignon
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO)	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit du jour	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune

- Bio
- MSC
- CE2
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- HVE
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Contient du porc
- Label rouge
- VPF
- 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		Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)
Fromage	Camembert (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet au chocolat	Fruit du jour (BIO)	Pêche au sirop

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

Potage légumes verts

Plat

Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
 Riz (BIO)
 Epinards hachés cuisinés
(BIO)

Fromage

Cantal

Dessert

Ile flottante

Fruit du jour

Méli mélo de carottes râpées
vinaigrette

Cheese burger
Pommes de terre rissolées
Mayonnaise (dosette)

Yaourt brassé banane (BIO)

MENU HALLOWEEN



Hachis parmentier végétarien
de patate douce
Salade iceberg

Mimolette



Cake Halloween



- Bio
- MSC
- CE2
- Végétarien
- Recette du chef
- Local
- VBF
- Issue de Label Rouge
- AOP
- HVE
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Contient du porc
- Label rouge
- VPF
- 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	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade			Potage légumes verts
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Potatoes Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage			Père Joseph	Maroilles	
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit du jour (BIO)	Fromage blanc (BIO) aux pralines roses

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