



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Salade aux croûtons

MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL

Céleri rémoulade

Taboulé oriental

Plat

Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)
Fromage râpé

Jambon blanc*
 Purée de brocolis et pomme de terre

Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes tajines et pois chiches

Escalope de poulet façon Majboos
Carottes vichy
 Riz (BIO) aux épices

Fricassée de moules sauce dieppoise
Pommes de terre rissolées

Fromage Fripons

Cantal

Dessert Compote de pomme

Fruit du jour

Fromage blanc façon straciatella

Eclair au chocolat

Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

- Recette du chef
- CE2
- Local
- Bio
- Végétarien
- VPF
- Contient du porc
- VBF
- AOP
- HVE

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 persillées

 Endives vinaigrette

Potage potiron

Plat  Rôti de Porc* et son jus
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

 Fricassé de colin sauce herbes
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Aiguillette de volaille sauce forestière
 Pâtes (BIO)
Poêlée de champignons persillés

 Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO)
Salade iceberg

 Steak haché de boeuf VBF sauce brune
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée carottes

Fromage

Mimolette

 Chaource

Dessert  Crème dessert vanille

Fruit du jour

Cocktail de fruits

Fruit du jour

 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Recette du chef |  CE2 |  Local |  Bio |
|  Végétarien |  VPF |  Contient du porc |  VBF |
|  AOP |  HVE |  Label rouge |  MSC |

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	Mâche aux croûtons	Céleri au fromage blanc	Salade verte et dès d'emmental
<p>Plat</p> <p>Cordon bleu (volaille) Purée de potiron et pommes de terre</p>	<p>Lentilles sauce tomate façon bolognaise Coquille Fromage râpé</p>	<p>Pavé au veau haché Fondue de poireaux à la crème Blé</p>	<p>Poisson meunière sauce citron Riz (BIO) Haricot vert au beurre</p>
<p>Fromage</p> <p>Rondelé (BIO)</p>			<p>Saint Nectaire</p>
<p>Dessert</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Compote de pomme</p>	<p>Yaourt aromatisé (BIO)</p>	<p>Moelleux chocolat</p>
			<p>Fruit du jour (BIO)</p>

LÉGENDE

- Recette du chef
- CE2
- Local
- Bio
- Végétarien
- VPF
- Contient du porc
- VBF
- AOP
- HVE
- Label rouge
- MSC

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

Pointes d'asperges
mayonnaise

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Potage carotte

Plat

 Egréné de boeuf sauce
chili
 Riz (BIO)

 Gratin de pâtes aux
lardons
Fromage râpé

Emincé de volaille sauce
barbecue
Beignets de courgettes

 Couscous végétarien
(falafel, roulé végétal)
Légumes couscous
 Semoule (BIO)

 Poêlée de colin doré au
beurre
Purée de patate douce et
panais

Fromage  Pont l'Evêque

Vache picon

Dessert  Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

 Flan saveur chocolat

Fruit du jour

 Fromage blanc au daim
(BIO)

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

 CE2
 VPF
 HVE

 Local
 Contient du porc
 Label rouge

 Bio
 VBF
 MSC

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 mimosa

 Betterave vinaigrette

REPAS FESTIF

 Cake au saumon sauce aux fines herbes

Potage légumes

Plat  Chipolata* grillée et son jus
 Flageolets verts
 Pommes de terre persillées

  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)

 Boulettes de boeuf sauce beryc
 Brocolis au beurre
  Gratin Dauphinois (BIO)

Sauté de dinde sauce aux baies
 Haricot vert
Pommes de terre noisette

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Pâtes (BIO)

Fromage

Saint Paulin

Dessert Cocktail de fruits

Fruit du jour

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Pâtisserie maison au chocolat, petit chocolat

 Crème dessert praliné

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

 CE2
 VPF
 HVE

 Local
 Contient du porc
 Label rouge

 Bio
 VBF
 MSC

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)



Coleslaw (BIO)

Potage carotte

Plat


 Hachis parmentier
 Salade iceberg

Sauté de volaille à la crème



Carbonara* (lardons*)

Colin pané sauce citron



Pommes boulangères



Fromage râpé



Riz (BIO)

 Chou de Bruxelles au
 beurre et oignons


Pâtes (BIO)


 Duo de haricot vert et
 haricot beurre

Fromage



Chaource

Dessert



Compote de pomme

Liégeois chocolat

Fruit du jour

Galette aux pommes

LÉGENDE


Recette du chef



Végétarien



AOP



CE2



VPF



HVE



Local



Contient du porc



Label rouge



Bio



VBF



MSC

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

*Présence de porc



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires

 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée

Salade aux croûtons

MENU COUPE DU MONDE de FOOTBALL

 Céleri rémoulade
 Panais rémoulade

 Taboulé oriental
Salade de pois chiches vinaigrette

Plat

 Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)
Fromage râpé

 Jambon blanc*
 Purée de brocolis et pomme de terre

 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes tajines et pois chiches

Escalope de poulet façon Majboos
Carottes vichy
 Riz (BIO) aux épices

 Fricassée de moules sauce dieppoise
Pommes de terre rissolées

Fromage Fripons
Saint Paulin

 Cantal

Dessert  Compote de pomme
Spécialité pomme banane

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Fromage blanc façon straciatella
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Eclair au chocolat
Chou à la crème Vanille

 Fruit du jour 1 (BIO)
 Fruit du jour 2 (BIO)

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 AOP

 Local
 VPF
 HVE

 CE2
 Contient du porc

 Bio
 VBF

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
persillées
Maïs vinaigrette

 Endives vinaigrette
Salade verte et dès de
mimolette

Potage potiron

Plat   Rôti de Porc* et son
jus
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

 Fricassé de colin sauce
herbes
 Epinards hachés
cuisinés
 Riz (BIO)

Aiguillette de volaille sauce
forestière
 Pâtes (BIO)
Poêlée de champignons
persillés

  Far normand salé
(pommes de terre, choux
fleurs, camembert) (BIO)
Salade iceberg

 Steak haché de boeuf
VBF sauce brune
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée
carottes

Fromage

Mimolette
Edam

 Chaource

Dessert  Crème dessert vanille
 Crème dessert caramel

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Cocktail de fruits
Pêche au sirop

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Yaourt brassé fraise
(BIO)
 Yaourt nature sucré
(BIO)

LÉGENDE

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Recette du chef |  Local |  CE2 |  Bio |
|  Végétarien |  VBF |  Contient du porc |  VBF |
|  AOP |  HVE |  Label rouge |  MSC |

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

Mâche aux croutons
 Panais vinaigrette

 Céleri au fromage blanc
 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette

Salade verte et dès d'emmental
Salade d'Automne (salade, pomme, noix)

Plat

Cordon bleu (volaille)
Purée de potiron et pommes de terre

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Coquille
Fromage râpé

Pavé au veau haché
Fondue de poireaux à la crème
Blé

 Poisson meunière sauce citron
 Riz (BIO)
 Haricot vert au beurre

 Rôti de dinde label sauce napolitaine
Pommes de terre rissolées

Fromage

 Rondelé (BIO)
 Tomme (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Compote de pomme
Spécialité pomme abricot

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

Moelleux chocolat

 Fruit du jour 1 (BIO)
 Fruit du jour 2 (BIO)

LÉGENDE

 Recette du chef	 Local	 CE2	 Bio
 Végétarien	 VPF	 Contient du porc	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 MSC

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

Pointes d'asperges
mayonnaise
 Endives vinaigrette

 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

Potage carotte

Plat

 Egréné de boeuf sauce
chili
 Riz (BIO)

 Gratin de pâtes aux
lardons
Fromage râpé

Emincé de volaille sauce
barbecue
Beignets de courgettes

 Couscous végétarien
(falafel, roulé végétal)
Légumes couscous
 Semoule (BIO)

 Poêlée de colin doré au
beurre
Purée de patate douce et
panais

Fromage  Pont l'Evêque

Vache picon
Rondelé aux noix

Dessert Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Pain d'épice et marmelade

 Flan saveur chocolat
 Flan goût vanille nappé
caramel

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

 Fromage blanc au daim
(BIO)
 Fromage blanc (BIO)
et miel

LÉGENDE

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Recette du chef |  Local |  CE2 |  Bio |
|  Végétarien |  VPF |  Contient du porc |  VBF |
|  AOP |  HVE |  Label rouge |  MSC |

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 mimosa Salade de coeurs de palmier au surimi	 Betterave vinaigrette Blanc de poireaux cuit vinaigrette	REPAS FESTIF  Cake au saumon sauce aux fines herbes	Potage légumes	
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts  Pommes de terre persillées	 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre  Gratin Dauphinois (BIO)	Sauté de dinde sauce aux baies  Haricot vert Pommes de terre noisette	Beignets de calamar Sauce tartare  Pâtes (BIO)
Fromage		Saint Paulin Carré frais			
Dessert	Cocktail de fruits Abricots au sirop	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	 Yaourt nature sucré (BIO)  Yaourt aromatisé (BIO)	 Pâtisserie maison au chocolat, petit chocolat  Crème dessert praliné  Crème dessert vanille	

LÉGENDE

 Recette du chef	 Local	 CE2	 Bio
 Végétarien	 VPF	 Contient du porc	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 MSC

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 verte et maïs
 vinaigrette

 Coleslaw (BIO)
 Salade iceberg vinaigrette

Potage carotte

Plat

 Hachis parmentier
 Salade iceberg

 Sauté de volaille à la crème  Carbonara* (lardons*)
 Pommes boulangères Fromage râpé
 Chou de Bruxelles au  Pâtes (BIO)
 beurre et oignons

 Colin pané sauce citron
 Riz (BIO)
 Duo de haricot vert et
 haricot beurre

Fromage

 Chaource

Dessert

 Compote de pomme
 Spécialité pomme abricot

 Liégeois chocolat
 Liégeois vanille

 Fruit du jour 1
 Fruit du jour 2

 Galette aux pommes
 Galettes frangipane

LÉGENDE

	Recette du chef		Local		CE2		Bio
	Végétarien		VPF		Contient du porc		VBF
	AOP		HVE		Label rouge		MSC

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

*Présence de porc