



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Melon

Plat

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

 Compote de pomme

Ananas frais

LÉGENDE
 Bio
 MSC
 AOP
 Végétarien
 CE2
 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	 Pastèque (BIO)	 Tomate vinaigrette		 Concombre vinaigrette (BIO)	
Plat	 Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce bercy  Brocolis au beurre Lentilles	 Fricassée de moules sauce dieppoise Pommes de terre rissolées	 Nuggets de poulet plein filet (BIO) Pommes de Terre persillée Ketchup (dosette)
Fromage			 Saint Nectaire		Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	 Banane (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Prunes

LÉGENDE

 Végétarien
 AOP
 Recette du chef

 MSC
 HVE
 Local

 Bio
 CE2
 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

SEMAINE DE L'AGRICULTURE
FRANCAISE

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Coleslaw (BIO)	Saucisson à l'ail* et cornichon	Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Cocarde tricolore	
Plat	Emincé de volaille sauce normande (BIO) Pommes boulangères Petits pois à la française	Pâtes aux deux saumons Fromage râpé	Rôti de boeuf sauce ketchup Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Omelette nature sauce basquaise Riz (BIO) Courgettes ail et persil	Saucisse de Strasbourg et son jus Purée de pomme de terre (BIO)
Fromage					Maroilles
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Melon	Compote de pomme	Flan saveur vanille	Ananas frais

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	Avocat vinaigrette		Concombre sauce ciboulette	Tomate vinaigrette xeres	
Plat	Chili végétarien (BIO) Riz (BIO)	Daube de boeuf à la provençale Semoule (BIO) Piperade	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes (BIO)	Beignets de calamar Sauce béarnaise Haricot vert au beurre Pommes de terre Anglaise	Wings de poulet label et son jus Pommes de terre rissolées
Fromage		Samos		Cantal	
Dessert	Crème dessert chocolat	Pastèque	Madelons pépites de chocolat	Pêche (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

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

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

Panais rémoulade

Salade verte et maïs
vinaigrette

Plat

 Blanquette de veau à
 l'ancienne
 Carottes vichy
 Riz (BIO)

 Jambon blanc*
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Aiguillette de poulet sauce
 paprika
 Pommes rissolées
 Crumble de légumes
 provençale

 Falafels (BIO) sauce
 au ras el hanout
 semoule
 Légumes tajines et pois
 chiches

 Pépites de colin dorées aux
 3 céréales
 Sauce tartare
 Beignets de chou-fleur

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Chanteneige (BIO)

Chaource

Dessert

Prunes

Liégeois chocolat

Cocktail de fruits

Eclair au chocolat

Raisins

LÉGENDE


Bio



Végétarien



MSC



CE2



AOP



HVE



VBF



Recette du chef



Local



Contient du porc



Label rouge



VPF

 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)	Tomate au persil (BIO)	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Gratin dauphinois Poêlée de courgette (BIO)	Sauté de porc* sauce brune Pommes de terre persillées Petits pois à l'oignon
Fromage	Comté	Gouda	Boulettes au veau jus aux 4 épices Brocolis au beurre Riz (BIO)
Dessert	Compote de pomme	Poire	Fromage blanc au daim Banane
			Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

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

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

SEMAINE DU GOÛT

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
			Concombre à la crème (BIO)		Coleslaw (BIO)
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine Parmesan râpé Tortis	Boeuf bourguignon VBF Pommes vapeurs Carotte vichy	Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	Rougail de saucisses* Riz (BIO)	Poisson façon fish and chips Sauce tartare Pommes de terre rissolées
Fromage	Gorgonzola	Camembert		Petit suisse fruit (BIO)	
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à la framboise	Jus de fruits	Crème dessert vanille

LÉGENDE

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

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 aux croûtons	Carottes râpées	
Plat	Rôti de Porc* Label sauce charcutière Carottes vichy Flageolets verts	Cordon bleu (volaille) Haricot vert au beurre Pâtes	Sauté de bœuf sauce au romarin Purée de potiron	Tortellini au saumon Fromage râpé	Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO) Riz (BIO) Brocolis
Fromage		Maroilles	Vache qui rit (BIO)		
Dessert	Fromage blanc (BIO) + Poire copeaux de chocolat		Pêche au sirop	Banane	Flan saveur chocolat

LÉGENDE

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

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 à la menthe

Plat	Filet de poulet sauce aux herbes	Sauté de veau sauce au cumin
	 Gratin dauphinois	 Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés

  Lasagne de boeuf (BIO)
Salade iceberg

 Croq pané de blé fromage
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise
Beignets de chou-fleur

Fromage Chanteneige

Fripons

Emmental

 Cantal
Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)

Ananas frais

Liégeois chocolat

Gâteau marbré cacao

 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 **REPAS HALLOWEEN**

Potage Potiron

Plat   Parmentier végétarien (BIO)

 Estouffade de bœuf aux petits légumes à la provençale

 Waterzooï de poisson
 Epinards hachés à la crème

 Cheese burger
Pommes de terre rissolées

 Haricot vert
 Pommes boulangères

 Riz (BIO)

Fromage Vache qui rit

 Saint Nectaire

 Gouda (BIO)

Dessert  Cake maison à l'orange

 Pomme (BIO)

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
Cocktail de fruits

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	Coleslaw	Potage du jour (BIO)	Carottes râpées persillées	
Plat	Pavé de colin sauce brestoise Fondue de poireaux Riz	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Pâtes (BIO) Piperade	Braisé de boeuf et son jus Pommes de terre sautées Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage				Pont l'Evêque
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO)	Mandarine	Spécialité pomme abricot	Banane

LÉGENDE

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

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

Melon

Plat

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

 Compote de pomme
Spécialité pomme fraise

Ananas frais
Pêche

LÉGENDE
 Bio
 Végétarien
 MSC
 CE2
 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  Pastèque (BIO)

 Tomate vinaigrette
 Céleri au fromage blanc

 Concombre vinaigrette (BIO)
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

 Plat  Boeuf bourguignon VBF
 Carottes vichy
 Pâtes

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

 Paupiette de veau sauce berycy
 Brocolis au beurre
 Lentilles

 Fricassée de moules sauce dieppoise
 Pommes de terre rissolées

 Nuggets de poulet plein filet (BIO)
 Pommes de Terre persillée
 Ketchup (dosette)

Fromage

 Saint Nectaire

Samos Bleu

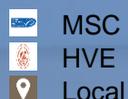
 Dessert Ile flottante
 Riz au lait

Cocktail de fruits

 Banane (BIO)
 Nectarine (BIO)

 Gaufre Liégeoise

 Prunes
 Raisins

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

SEMAINE DE L'AGRICULTURE
FRANCAISE
Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

Entrée Coleslaw (BIO)

 Saucisson à l'ail* et
cornichon
Roulade de surimi
mayonnaise

 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)
 Céleri rémoulade (BIO)

 Cocarde tricolore
Coeur de frisée - tomate
cerise
Plat Emincé de volaille sauce
normande (BIO)
 Pommes boulangères
 Petits pois à la française
 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé

 Rôti de boeuf sauce
ketchup
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

 Omelette nature sauce
basquaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil

 Saucisse de Strasbourg
et son jus
 Purée de pomme de
terre (BIO)

Fromage

Maroilles

Dessert Fromage blanc façon
straciatella

Melon

 Compote de pomme
Spécialité pomme
framboise

 Flan saveur vanille
 Flan saveur caramel

 Pomme
Ananas frais

LÉGENDE

 Bio
 AOP
 Local
 Végétarien
 HVE
 Contient du porc
 MSC
 VBF

 CE2
 Recette 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 Avocat vinaigrette


 Concombre sauce ciboulette
 Chou blanc Alsacien

 Tomate vinaigrette xeres
 Salade de poivrons

 Plat    Chili végétarien (BIO)
 Riz (BIO)

 Daube de boeuf à la provençale
 Semoule (BIO)
 Piperade

 Pavé au veau haché sauce forestière
 Poêlée de champignons
 Pâtes (BIO)
 Beignets de calamar
 Sauce béarnaise
 Haricot vert au beurre
 Pommes de terre Anglaise

 Wings de poulet label et son jus
 Pommes de terre rissolées

Fromage

Samos
Tomme blanche
 Cantal

 Dessert  Crème dessert chocolat
 Crème dessert praliné
Pastèque
NectarineMadelons pépites de chocolat
Brownies
 Pêche (BIO)
 Pomme (BIO)

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

LÉGENDE

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

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

 Panais rémoulade
 Céleri rémoulade

Salade verte et maïs vinaigrette

Plat

Blanquette de veau à l'ancienne
Carottes vichy
 Riz (BIO)

 Jambon blanc*
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Aiguillette de poulet sauce paprika
Pommes rissolées
 Crumble de légumes provençale

  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout semoule
Légumes tajines et pois chiches

Pépites de colin dorées aux 3 céréales
Sauce tartare
Beignets de chou-fleur

Fromage

 Vache qui rit (BIO)
 Gouda (BIO)

 Chanteneige (BIO)
 Tomme (BIO)

 Chaource

Dessert

Prunes
 Poire

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Cocktail de fruits
Ananas au sirop

Eclair au chocolat
Eclair vanille

Raisins

LÉGENDE

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

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)	 Tomate au persil (BIO)  Céleri rémoulade (BIO)	Salade composée (salade, tomates, croûtons)		
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois  Poêlée de courgette (BIO)	 Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées
Fromage	 Comté		Gouda Carré frais		
Dessert	 Compote de pomme Spécialité pomme pêche	 Poire Kiwi	Fromage blanc au daim Fromage blanc au sirop d'érable	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)  Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc

SEMAINE DU GOÛT



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
			 Concombre à la crème (BIO)  Courgettes crues rapées aux fines herbes (BIO)		 Coleslaw (BIO)  Maïs vinaigrette BIO
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis	 Boeuf bourguignon VBF  Pommes vapeurs  Carotte vichy	 Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	 Rougail de saucisses*  Riz (BIO)	Poisson façon fish and chips Sauce tartare Pommes de terre rissolées
Fromage	 Gorgonzola	Camembert		 Petit suisse fruit (BIO)  Petit suisse (BIO) + sucre	
Dessert	Raisins  Pomme	Tarte aux pommes	Beignet à la framboise Beignet à l'abricot	Jus de fruits	 Crème dessert vanille  Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

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

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 vinaigrette (BIO)

Salade aux croûtons
 Salade de mâche aux noix

  Carottes râpées

Plat  Rôti de Porc* Label
 sauce charcutière
 Carottes vichy
 Flageolets verts

Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert au beurre
 Pâtes

 Sauté de bœuf sauce au
 romarin
 Purée de potiron

 Tortillini au saumon
 Fromage râpé

  Curry de pois
 chiches à la pulpe de
 tomate (BIO)
 Riz (BIO)
 Brocolis

Fromage   Maroilles

 Vache qui rit (BIO)
 Saint Paulin (BIO)

Dessert   Fromage blanc (BIO) +
 copeaux de chocolat  Poire
 Kiwi
 Fromage blanc (BIO)
 et son coulis de fruits rouge

Pêche au sirop
 Abricots au sirop

Banane
 Pomme

 Flan saveur chocolat
 Flan saveur caramel

LÉGENDE

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

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 à la menthe

 Céleri rémoulade

Plat

Filet de poulet sauce aux herbes

 Gratin dauphinois

Sauté de veau sauce au cumin

 Riz (BIO)

Poêlée de champignons persillés

  Lasagne de boeuf (BIO)

Salade iceberg

 Croq pané de blé fromage

Ratatouille de légumes

 Semoule (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise

Beignets de chou-fleur

Fromage Chanteneige
Edam

Fripons
Tomme noire

Emmental
Camembert

 Cantal

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt brassé fraise (BIO)

Ananas frais

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Gâteau marbré cacao

 Banane (BIO)
 Orange (BIO)

LÉGENDE

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

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 **REPAS HALLOWEEN**

Potage Potiron

 Plat  Parmentier végétarien
 (BIO)

 Estouffade de boeuf aux
 petits légumes à la
 provençale
 Haricot vert
 Pommes boulangères

 Waterzooï de poisson
 Epinards hachés à la
 crème
 Riz (BIO)

 Cheese burger
 Pommes de terre rissolées

Fromage Vache qui rit

 Saint Nectaire

 Gouda (BIO)
 Rondelé (BIO)

 Dessert  Cake maison à l'orange

 Pomme (BIO)
 Orange (BIO)

 Fromage blanc et coulis
 de fruits jaune et sucre
 Fromage blanc + miel

 Cocktail de fruits
 Abricots au sirop

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  Coleslaw

 Potage du jour (BIO)

 Carottes râpées persillées
 Salade bulgare

Plat  Pavé de colin sauce brestoise
Fondue de poireaux
Riz

  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)

 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)
 Pâtes (BIO)
Piperade

 Braisé de boeuf et son jus
Pommes de terre sautées
 Petits pois à l'étuvée carottes

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO) Mandarine
 Yaourt nature sucré (BIO)

Spécialité pomme abricot
Purée poire

Banane
 Pomme

LÉGENDE

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

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