



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage Potiron

Salade Bulgare

Plat

Boeuf bourguignon (BIO)

Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)

Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)

 Duo de carotte et pomme de terre (BIO)
Filet de merlu sauce hollandaise

 Farfalles
 Parmesan râpé

Petits pois à la provençale (BIO)

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

Fromage

Rondelé (BIO)

Coulommiers

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Gaufre Liégeoise

Banane

Ananas (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 Local

LÉGENDE

 Viande Bovine Française
 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 Poireaux

**Développement
Durable** Céleri rémoulade

Plat

Aiguillette de volaille sauce catalane
semoule
Brocolis vapeur
 Bouchée sarrasin sauce tomate

Fricassée de poisson sauce au cumin
  Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)

  Sauté de porc* à la diable
 Pâtes au gratin (BIO)
Sauté de dinde sauce à la diable
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate

  Falafels (BIO) sauce à l'oignon
 Riz pilaf aux oignons et parmesan (BIO)

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées
Pavé de colin sauce crème

Fromage  Camembert (BIO)

Fraidou

 Edam (BIO)

Dessert Kiwi

 Crème Chocolat

Ile flottante

 Pomme (BIO)

Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Bio
 AOP
 Local

 Viande Bovine Française
 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

 Taboulé

 Carottes râpées persillées (BIO)

Salade verte - dès d'Emmental

Plat

  Omelette Nature BIO
 Riz à la basquaise (BIO)

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
 Pommes vapeurs
Haricot vert
 Carré fromage fondu

 Sauté de boeuf sauce au romarin
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères
 Filet de limande meunière + sauce forestière

  Carbonara* (lardons*)
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
Viande carbonara de dinde
 Egréné végétal + sauce tomate

Poêlée de colin doré au beurre
Purée de potiron et pommes de terre

Fromage  Tomme (BIO)

 Vache qui rit (BIO)

Dessert   Fromage blanc (BIO) +  Orange (BIO) copeaux de chocolat

Purée pomme cassis

 Moelleux chocolat maison

Banane

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 Local

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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

Potage Poireaux

Potage Carotte

Plat

Sauté de veau marengo
Coquillettes
Carotte Vichy
 Fatayer épinard chèvre

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

  Rôti de porc* à la sauge
 Pommes vapeurs
Lentilles aux oignons
 Pavé fromager sauce tomate

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême
Pommes de terre rissolées
Pavé au saumon haché
sauce beurre blanc

  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Salade iceberg

Fromage  Gouda (BIO)

Brie

Coulommiers

Dessert Cocktail de fruits

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Poire (BIO)

 Yaourt brassé banane (BIO)

 Clémentines (BIO)

 Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 Local

LÉGENDE

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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 **Repas Alsacien**
 Céleri rémoulade (BIO)

Potage Potiron

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Plat Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
Chou Choucroute
 Choucroute végétarienne

Rôti de boeuf sauce tomate
Fromage râpé
Mezze penne
Paupiette du pêcheur sauce tomate

Pavé au veau haché sauce crème
Blé
 Epinards hachés à la crème (BIO)
 Steak de soja aux petits légumes sauce crème

Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout
 Semoule (BIO)
 Légumes couscous (BIO)

Filet de limande meunière
 Gratin de patate douce et panais

Fromage Vache qui rit (BIO)

Chantailou

Dessert Pain d'épice et marmelade Mandarine

Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre Orange (BIO)

Crème dessert Chocolat (BIO)

Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

Bio
 AOP
 Local

LÉGENDE

Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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	Coleslaw (BIO)		Trio de carotte céleri maïs	Fête des lumières Rillettes de saumon maison et son toast	Potage du jour (BIO)
Plat	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pomme de terre	Jambon blanc* Petits pois à la provençale Coeur de blé Jambon dinde Falafel quinoa sauce Tomate	Ragoût de boeuf VBF à l'italienne Riz (BIO) Ragoût de poisson	Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	Gratin de pâtes aux deux fromages (BIO) Salade iceberg
Fromage		Mimolette			
Dessert	Crème dessert Vanille	Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	Pâtisserie maison passion et pépites de chocolat, clémentine (BIO), petit chocolat	Ananas (BIO)

LÉGENDE

Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

Bio
 AOP
 Local

Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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

Potage Asperges

 Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette

Plat

 Samoussa aux légumes
et son jus
Batonnière de légumes aux
herbes provençales

 Sauté de boeuf à la
basquaise (BIO)

 Pâtes à la basquaise
(BIO)

 Falafels à la basquaise

 Cassoulet* (viande)
Lingot blanc à la tomate et
pomme de terre cube
 Cassoulet végétarien

Blanquette de poisson
sauce waterzooï
 Riz (BIO)

Hachis parmentier de
volaille
Salade iceberg
 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes)

Fromage Camembert

 Tomme (BIO)

 Vache qui rit (BIO)

Dessert  Compote Poire (BIO)

 Fromage blanc nature
sucré (BIO)

Orange

Galettes aux pommes

Kiwi jaune

 Recette du chef
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 Local

LÉGENDE

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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

Potage Potiron

 Salade Bulgare
 Carottes râpées

Plat

  Boeuf bourguignon (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)

   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)

 Duo de carotte et pomme de terre (BIO)

Farfalles

 Petits pois à la provençale (BIO)

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

Filet de merlu sauce hollandaise

 Parmesan râpé

Fromage

 Rondelé (BIO)

Coulommiers

 Brie (BIO)

Edam

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Gaufre Liégeoise
Brownies

Banane

 Ananas (BIO)

 Yaourt Vanille (BIO)

 Pomme

 Mandarine BIO

LÉGENDE

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 Local
 Végétarien
 Contient du porc
 Bio
 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

Potage Poireaux
Salade aux croûtons**Développement
Durable**
 Céleri rémoulade
 Panais rémoulade

Plat

Aiguillette de volaille sauce
catalane
semoule
Brocolis vapeur
 Bouchée sarrasin sauce
tomateFricassée de poisson
sauce au cumin
  Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)
  Sauté de porc* à la
diable
 Pâtes au gratin (BIO)
Sauté de dinde sauce à la
diable
 Boulettes au soja tomate
et basilic sauce tomate

  Falafels (BIO) sauce à
l'oignon
 Riz pilaf aux oignons et
parmesan (BIO)

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées
Pavé de colin sauce crème

Fromage

 Camembert (BIO)
 Rondelé (BIO)
Fraidou
Carré frais
 Edam (BIO)
 Tomme (BIO)

Dessert

Kiwi
Orange
 Crème Chocolat
 Crème dessert caramel
Ile flottante
Riz au lait
 Pomme (BIO)
 Poire (BIO)
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Taboulé
 Salade goumande de
 bolognais

 Carottes râpées
 persillées (BIO)
 Maïs vinaigrette BIO

Salade verte - dès
 d'Emmental
  Endives au bleu

Plat

  Omelette Nature BIO
 Riz à la basquaise (BIO)

Cordon bleu (volaille)
 Sauce Barbecue
 Pommes vapeurs
 Haricot vert
 Carré fromage fondu

 Sauté de bœuf sauce au
 romarin
 Poêlée de champignons
 Pommes boulangères
 Filet de limande
 meunière + sauce
 forestière

 Carbonara* (lardons*)
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
 Viande carbonara de dinde
 Egréné végétal + sauce
 tomate

Poêlée de colin doré au
 beurre
 Purée de potiron et
 pommes de terre

Fromage

 Tomme (BIO)
 Brie (BIO)

 Vache qui rit (BIO)
 Saint Paulin (BIO)

Dessert

  Fromage blanc (BIO) +
 copeaux de chocolat
  Fromage Blanc (BIO)
 et coulis de fruits jaune

 Orange (BIO)
 Poire (BIO)

Purée pomme cassis
 Purée poire

 Moelleux chocolat
 maison
 cake citron maison

Banane
 Pomme



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage Poireaux

Potage Carotte

Plat

Sauté de veau marengo
 Coquillettes
 Carotte Vichy
 Fatayer épinard chèvre

Waterzooï de poisson
 Julienne de légumes
 (carottes, courgette, céleri)
 Riz

 Rôti de porc* à la sauge
 Pommes vapeurs
 Lentilles aux oignons
 Pavé fromager sauce tomate

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême
 Pommes de terre rissolées
 Pavé au saumon haché
 sauce beurre blanc

  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
 Salade iceberg

Fromage

 Gouda (BIO)
 Edam (BIO)

Brie
 Pavé 1/2 sel

Coulommiers
 Fromage type Morbier

Dessert

Cocktail de fruits
 Pêche au sirop

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

 Poire (BIO)
 Ananas frais

 Yaourt brassé banane (BIO)
 Yaourt fraise Bio

 Clémentines (BIO)
 Pomme (BIO)

LÉGENDE			
	Recette du chef		Local
	Viande Bovine Française		Végétarien
	Viande Porcine Française		Contient du porc
	Bio		AOP
	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

Repas Alsacien

Céleri rémoulade (BIO)

Maïs vinaigrette BIO

Potage Potiron

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Chou fleur sauce cocktail (BIO)

Plat

Choucroute (viande)

Pommes vapeurs

Chou Choucroute

Choucroute végétarienne

Rôti de boeuf sauce tomate

Fromage râpé

Mezze penne

Paupiette du pêcheur sauce tomate

Pavé au veau haché sauce crème

Blé

Epinards hachés à la crème (BIO)

Steak de soja aux petits légumes sauce crème

Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout

Semoule (BIO)

Légumes couscous (BIO)

Filet de limande meunière

Gratin de patate douce et panais

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Brie (BIO)

Chantailou
Cantafrais

Dessert

Pain d'épice et marmelade

Mandarine

Pomme

Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Fromage blanc + miel

Orange (BIO)

Poire (BIO)

Crème dessert Chocolat (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE					
	Recette du chef		Local		Bio
	Viande Bovine Française		Végétarien		AOP
	Viande Porcine Française		Contient du porc		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  Coleslaw (BIO)

Trio de carotte céleri maïs
Navet vinaigrette

Fête des lumières
 Rillettes de saumon
maison et son toast
 Tartare de légumes

 Potage du jour (BIO)

Plat Fricassée de saumon
sauce citron
Fondue de poireaux et
pomme de terre

  Jambon blanc*
Petits pois à la provençale
Coeur de blé
Jambon dinde
 Falafel quinoa sauce
Tomate

 Ragoût de boeuf VBF à
l'italienne
 Riz (BIO)
Ragoût de poisson

 Escalope de volaille
fraîche sauce forestière
Pommes de terre Dauphine
Colin d'Alaska façon
crumble saveur pain
d'épices

  Gratin de pâtes aux
deux fromages (BIO)
Salade iceberg

Fromage

Mimolette
Fraidou

Dessert  Crème dessert Vanille
 Crème dessert saveur
pistache

 Yaourt aromatisé (BIO)
 Yaourt nature sucré
(BIO)

Kiwi
 Pomme

 Pâtisserie maison
passion et pépites de
chocolat, clémentine (BIO),
petit chocolat

 Ananas (BIO)
 Orange (BIO)

 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française

LÉGENDE
 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 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

Potage Asperges

 Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette
 Salade mimosa

Plat

 Samoussa aux légumes
et son jus
Batonnière de légumes aux
herbes provençales
 Sauté de boeuf à la
basquaise (BIO)
 Pâtes à la basquaise
(BIO)
 Falafels à la basquaise

 Cassoulet* (viande)
Lingot blanc à la tomate et
pomme de terre cube
 Cassoulet végétarien

 Blanquette de poisson
sauce waterzooï
 Riz (BIO)

 Hachis parmentier de
volaille
Salade iceberg
 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes)
Fromage Camembert
Samos
 Tomme (BIO)
 Rondelé (BIO)

 Vache qui rit (BIO)
 Edam (BIO)
Dessert Compote Poire (BIO)
 Purée de Pomme (BIO)
 Fromage blanc nature
sucré (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)
Orange
 PoireGalettes aux pommes
• Galettes FrangipaneKiwi jaune
Banane
LÉGENDE
 Recette du chef
 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 AOP
 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