



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles maternelles

SEMAINE DES CARNAVALS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIO Potage Légumes	DUNKERQUE	VENISE Pizza au fromage	NOUVELLE-ORLEANS Coleslaw (BIO)	BINCHE Salade verte - dès de mimolette
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	Beignet au chocolat	Orange (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Poire (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP

LÉGENDE



Contient du porc



Végétarien



Viande Bovine Française



Local

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 Bulgare

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'évêque AOC

Edam

Cantadou

Dessert Purée pomme cassis

 Ananas (BIO)

 Flan goût vanille nappé
caramel

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Pomme (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local

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

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

CUISINE 100 % RESPONSABLE
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Potage Poireaux

Plat

  Emincé de porc*
 LABEL 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

 Morbier AOP
Dessert  Orange (BIO)

Liégeois Chocolat

Eclair au chocolat

 Poire (BIO)

  Fromage blanc (BIO) +
 cocktail de fruits


Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



Viande Porcine Française

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

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

 Edam (BIO)

Camembert

Dessert  Yaourt nature sucré
(BIO)
 Purée de Pomme (BIO) Kiwi

 Gaufre Liégeoise

 Ananas (BIO)


Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



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

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)

Buchette de chèvre

Dessert Ile flottante

 Orange (BIO)

  Fromage Blanc (BIO)
et coulis de fruits rouge

Cocktail de fruits

 Banane (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



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

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Potage du jour (BIO)

Plat

émincé de volaille label et son jus

Waterzooï de poisson
Fondue de poireaux

Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne

Sauté de porc* aux pruneaux

Tortelloni provençale (BIO)

Haricot vert (BIO)

Riz (BIO)

Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Printanière de légumes

Fromage râpé (BIO)

Gratin dauphinois

Fromage Saint Nectaire

Mimolette

Camembert

Dessert Ananas frais

Compote de pomme

Crème dessert Vanille

Moka du chef

Banane (BIO)

Bio
 Recette du chef
 AOP

LÉGENDE
 Contient du porc
 Végétarien
 Label rouge

Viande Bovine Française
 Local
 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)

Carottes râpées persillées

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 poulet
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre

Fromage Gouda

Brie (BIO)

Morbier AOP

Petit suisse aux fruits

Dessert Liégeois Chocolat

Kiwi (BIO)

Purée pomme abricot

Yaourt aromatisé (BIO)

Bio
 Recette du chef
 AOP

LÉGENDE
 Contient du porc
 Végétarien
 Label rouge

Viande Bovine Française
 Local
 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)

Tomate au persil

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

 émincé de volaille (BIO)
sauce au romarin

 Pommes vapeurs (BIO)

Fromage

 Vache qui rit (BIO)

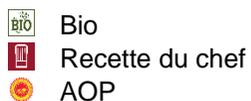
Dessert

Kiwi

 yaourt brassé fraise
(BIO)

Miroir Framboise

 Banane (BIO)



LÉGENDE
 Contient du porc
 Végétarien
 Label rouge

 Viande Bovine Française
 Local
 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)

Salade iceberg aux croûtons

Plat

 Pâtes aux deux saumons
crémés
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

 Gouda (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert Liégeois Vanille

Yaourt nature sucré

 Fraises

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)



Bio



Recette du chef



AOP



Contient du porc



Végétarien



Label rouge



Viande Bovine Française



Local



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

LÉGENDE



RESTAURATION SCOLAIRE

écoles primaires

SEMAINE DES CARNAVALS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	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	🍷📍 Caronnade 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



Viande Bovine Française



Recette du chef



AOP



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

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



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



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
 Cantafrais

 Dessert  **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

Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes

Aiguillette de volaille sauce
catalane

Beignets de calamar sauce
citron

Chili con carné
Riz

Ecrasé de pomme de
terre

Pâtes (BIO)

Petits pois à l'étuvée
carottes

Pommes de terre rissolées

Pommes boulangères

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

Cocktail de fruits
Abricots au sirop

Banane (BIO)

Pomme (BIO)

Fromage blanc nature
sucré (BIO)



Contient du porc



Viande Bovine Française



AOP



Bio



Recette du chef



Label rouge

LÉGENDE



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

Waterzooï de poisson
Fondue de poireauxRôti de veau sauce
moutarde à l'ancienne
 Sauté de porc* aux
pruneaux

Tortelloni provençale (BIO)

Haricot vert (BIO)

Riz (BIO)

 Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée

Printanière de légumes

Fromage râpé (BIO)

Gratin dauphinois

Fromage Saint Nectaire

Mimolette
SamosCamembert
Vache qui rit

Dessert Ananas frais

Compote de pomme

Crème dessert Vanille

Moka du chef

Banane (BIO)

Poire

Spécialité pomme fraise

Crème dessert caramel

Pomme (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



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 herbesEpinards 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