

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (BIO)		Potage du jour	Potage potiron	
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines	Fricassé de colin sauce herbes Carottes vichy Riz (BIO)	Emincé de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Pâtes	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Rôti de porc* label sauce charcutière Pommes de terre rissolées
Fromage		Pont l'Evêque			Vache qui rit (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc au daim Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour (BIO) 1 Fruit du jour (BIO) 2	Spécialité pomme abricot Compote de pomme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées à la coriandre Avocat vinaigrette		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise Haricot vert Gratin dauphinois	Sauté de porc* à la provençale Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Egréné de boeuf sauce chili Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Edam		Emmental (BIO)		Cantal
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)	Crème dessert chocolat Crème dessert pistache	cake aux pépites de chocolat maison	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (BIO) Emincé de champignons frais sauce crème		Potage potiron		Salade aux croûtons Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune Blé Brocolis au beurre (BIO)	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage		St Morêt Fromage frais nature (carré croc lait)		Maroilles	
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc aux amandes	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Pêche au sirop Cocktail de fruits	Fruit du jour (BIO)1 Fruit du jour (BIO) 2	Crêpe au sucre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade mée aux noix	Mortadelle* et cornichons	Carottes râpées vinaigrette (BIO) Chou blanc vinaigrette (BIO)
Plat	Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Haricot Beurre Pommes boulangères	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Braisé de boeuf et son jus Gratin de pomme de terre
Fromage	Saint Nectaire	Edam			
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Purée poire Spécialité pomme mirabelle	Yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa	Carottes jaunes râpées vinaigrette Courgettes crues rapées aux fines herbes			Potage du jour (BIO)
Plat	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate	Fricassée de poisson sauce brestoise Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Boulettes de boeuf (BIO) sauce tomate Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Sauté de volaille à l'oignon Beignets de chou-fleur	Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage			Gouda	Pont l'Evêque	
Dessert	Ile flottante Semoule au lait	Beignet au chocolat	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc façon straciatella (BIO) Fromage blanc (BIO) au spéculoos	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2



















Bio	Local	VBF	MSC	CE2
Végétarien	Recette du chef	Label rouge	VPF	Contient du porc
AOP	Global G.A.P	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			Salade bulgare Coleslaw	Potage poireaux	Salade Nantaise
Plat	Filet de merlu sauce hollandaise Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Potatoes	Pizza au fromage Haricot vert	Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes Chou de Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	Maroilles	Tomme (BIO)			
Dessert	Spécialité pomme pêche Purée pomme cassis	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Crème dessert chocolat (BIO) Crème dessert vanille (BIO)	Fruit du jour (BIO)1 Fruit du jour (BIO) 2	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de mâche			Salade iceberg aux croûtons 📍 Céleri rémoulade	
Plat	  Rôti de Porc* et son jus  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)	 Fricassée de poisson sauce basquaise  Riz (BIO) Piperade	 Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule Jardinière de légumes	Aiguillette de volaille sauce catalane  Pâtes (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Pommes de terre campagnardes (wedges)
Fromage		 Cantal	 Rondelé (BIO)  Brie (BIO)		Chanteneige Gouda
Dessert	📍 Gélifié saveur chocolat 📍 Gélifié saveur caramel	 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Moelleux chocolat Tarte normande	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre Fromage blanc aromatisé	 Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage tomates		Coleslaw (BIO) Courgettes crues rapées aux fines herbes (BIO)	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	Boeuf Bourguignon Carottes vichy Pommes de terre persillées	Paupiette de veau sauce poivrade Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes	Beignets de calamar Sauce citron Riz pilaf	Sauté de dinde sauce marenco Purée de Courges Butternut (BIO)
Fromage	Fraidou Buchette lait de mélange		Saint Nectaire		
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Abricots au sirop Pêche au sirop	Liégeois chocolat Liégeois vanille



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage du jour (BIO)	Salade mimosa Céleri rémoulade	Salade iceberg	
Plat	Boulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz	Croustillant au fromage sauce normande Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Emincé de porc* label sauce à la sauge Chou fleur au beurre (BIO) Pommes boulangères	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Batonnière de légumes Coeur de blé	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage	Chanteneige (BIO)				Maroilles
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs Fromage blanc et miel	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Ile flottante Riz au lait	Eclair au chocolat Eclair vanille	Fruit du jour (BIO) 1 Fruit du jour (BIO) 2



Bio	Local	VBF	MSC	CE2
Végétarien	Recette du chef	Label rouge	VPF	Contient du porc
AOP	Global G.A.P	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