

## LUNDI

## MARDI













## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Mortadelle* et cornichons  Roulade de volaille et cornichon	Betterave vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	 Potage du jour (BIO)
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	 Fricassé de colin sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de pomme de terre Jambon dinde	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)	Escalope de poulet sauce normande Frites
Fromage	Tomme noire	 Saint Nectaire	Vache picon	Tartare ail et fines herbes	 Edam (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé	  Fruit du jour

## LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 HVE
 VBF	 AOP	 Global G.A.P	 Saveur en Or

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	 Rosette* et cornichons  Roulade de volaille et cornichon	 Salade mimosa	Potage carotte	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>  Nem de légumes	 Coleslaw
Plat	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de porc* au caramel  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de dinde sauce au caramel	  Omelette nature (BIO) Sauce soja  Riz cantonais	  Lasagne de boeuf (BIO)
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	  Fruit du jour	 Compote de pomme	Moelleux ananas coco	 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 HVE
 VBF	 AOP	 Global G.A.P	 Saveur en Or

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 du jour (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	  Rôti de porc* label sauce moutarde  Carotte vichy Chevriers verts Rôti de dinde sauce moutarde	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz	 Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)	  Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Emmental	 Cantal	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Flan saveur caramel	  Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)

**LÉGENDE**

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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	  Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons	Mâche et dès d'emmental	 Taboulé	<b>CARNAVAL CULINAIRE</b>   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates
Plat	 Fricassé de colin sauce à l'aneth Poêlée de champignons  Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes	Paupiette de veau aux 4 épices Beignets de chou-fleur	 Quiche aux fromages  Haricot vert	Emincé de poulet sauce barbecue  Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	 Gouda (BIO)	Tomme des Pyrénées	Fripons	Yaourt aromatisé	 Saint Nectaire
Dessert	  Fruit du jour	Pêche au sirop	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 Crêpe au sucre	 Fruit du jour






LUNDI

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette	Friand à la viande Potage asperges	Salade aux agrumes	 Panais rémoulade
Plat	  Parmentier végétarien (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Rôti de dinde label sauce aux oignons   Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde
Fromage	Emmental	  Maroilles	Fromage frais nature (carré croc lait)	Petit cotentin aux herbes	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	  Fruit du jour	 Fromage blanc au daim	 Compote de pomme

**LÉGENDE**

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes verts	 Coleslaw (BIO)	Salade verte et dès de mimolette	Pizza au fromage	Salade d'endives aux noix
Plat	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Pommes vapeurs Petits pois à la française Saucisse de volaille et son jus	 Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule aux petits légumes	 Poêlée de colin doré au beurre  Purée Crécy	 Emincé de volaille (BIO) sauce forestière Riz Poêlée de champignons à la crème
Fromage	 Cantal	Gouda	Petit suisse sucré	Carré frais	Edam
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel	Gâteau marbré cacao	 Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO)

**LÉGENDE**

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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	 Radis croque sel	Haricot vert vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Potage poireaux	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	  Rôti de porc* label à l'ancienne  Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons Rôti de dinde sauce à l'ancienne	 Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes  Riz (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	 Cheese burger Frites	Escalope de poulet sauce milanaise  Pâtes (BIO)
Fromage	St Morêt	 Saint Nectaire	Tartare aux noix	 Tomme (BIO)	Cantadou
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme	 Fruit du jour	 Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Saucisson sec* et cornichon Roulade de volaille aux olives et cornichon	Potage potiron	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes	  Hachis parmentier (BIO)	Pavé au veau haché sauce crème Chou fleur Pommes croustillantes aux herbes	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Riz  Haricot vert à l'échalote	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)
Fromage	 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Chantailou	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit du jour	 Flan saveur vanille	  Fruit du jour	Eclair au chocolat