





















LUNDI

MARDI




MERCREDI




JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Salade de pommes de terre	 Salade Bulgare
Plat	  Boeuf bourguignon (BIO)  Duo de carotte et pomme de terre (BIO)	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Farfalles  Parmesan râpé	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  Petits pois à la provençale (BIO)	   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage	 Rondelé (BIO)	Tomme noire	Coulommiers	Petit suisse sucré
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Banane	 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

 Recette du chef
 AOP
 Local

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française *Présence de porc

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade mexicaine	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichon	Salade aux croûtons	DEVELOPPEMENT DURABLE  Potage du jour (BIO)	 Céleri rémoulade
Plat	 Escalope de volaille label sauce catalane semoule Brocolis vapeur	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	  Falafels (BIO) sauce à l'oignon  Riz pilaf aux oignons et parmesan (BIO)	  Carbonnade de Boeuf  Frites (BIO)
Fromage	 Camembert (BIO)	Fraidou	Emmental	 Edam (BIO)	Vache picon
Dessert	Kiwi	 Crème Chocolat	Ile flottante	 Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré

LÉGENDE



Bio



Végétarien



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Local



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



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	Macédoine mayonnaise	 Taboulé	 Carottes râpées persillées (BIO)	Potage légumes verts	Crêpe au fromage
Plat	  Omelette Nature BIO  Riz à la basquaise (BIO)	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Haricot vert	 Sauté de boeuf sauce au romarin Poêlée de champignons  Pommes boulangères	  Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde	Poêlée de colin doré au beurre Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	 Tomme (BIO)	Chantailou	Mimolette	Yaourt nature sucré	 Chaource
Dessert	  Fromage blanc (BIO) +  Orange (BIO) copeaux de chocolat		Purée poire	 Moelleux chocolat maison	Banane

LÉGENDE

 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

 Recette du chef
 AOP
 Local

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 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 cornichon*  Roulade de volaille et cornichon	Betterave vinaigrette	Champignon à la Grecque	 Mélange de chou et carotte vinaigrette (BIO)	Salade aux croûtons
Plat	Sauté de veau marengo Coquille Carotte Vichy	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	  Rôti de porc* label à la sauge  Lentilles aux oignons (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême  Frites (BIO)	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Fromage	 Gouda (BIO)	 Cantal	Coulommiers	 Rondelé (BIO)	Petit suisse sucré
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Clémentines (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française
 Végétarien	 AOP	 Viande Porcine Française
 Contient du porc	 Local	 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	REPAS ALSACIEN  Céleri rémoulade (BIO)	Potage légumes verts	Avocat vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Nem de légumes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou Choucroute  Choucroute végétarienne	 Rôti de boeuf label sauce tomate Fromage râpé Mezze penne	Pavé au veau haché sauce crème Blé  Epinards hachés à la crème (BIO)	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Jus de couscous  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	 Filet de limande meunière  Gratin de patate douce et panais
Fromage	Carré de l'est	 Vache qui rit (BIO)	Tomme Grise	 Petit suisse fruit (BIO)	 Comté
Dessert	Pain d'épice et marmelade	 Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Trio de carotte céleri maïs	FÊTE DE NOËL  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 Jambon dinde	 Ragoût de boeuf VBF à l'italienne  Riz (BIO)	 Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine	  Gratin de pâtes aux deux fromages (BIO)
Fromage	Fripons	 Morbier AOP	Brie		 Yaourt nature sucré BIO
Dessert	 Crème dessert Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	Pâtisserie maison au chocolat, clémentine (BIO), petit chocolat	 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	Salade mexicaine	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Céleri rémoulade (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron
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)	  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
Fromage	 Saint Nectaire	 Tomme (BIO)	Chanteneige	Gouda	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Compote Poire (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	Orange	Galettes Frangipane	Kiwi jaune

LÉGENDE

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

