

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage poireaux	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichons	Potage carotte	MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL  Taboulé oriental	  Céleri rémoulade
Plat	  Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO) Fromage râpé	  Jambon blanc*  Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) Jambon dinde	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Escalope de poulet façon Majboos Carottes vichy  Riz (BIO) aux épices	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	 Cantal	Cantadou	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	 Compote de pomme	Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	Chou à la crème Vanille	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 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	  Carottes râpées persillées	 Coleslaw	 Endives vinaigrette	Potage potiron	Quiche au fromage
Plat	  Rôti de Porc* et son jus   Pommes vapeurs Chou choucroute  Choucroute végétarienne	 Fricassé de colin sauce herbes  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Aiguillette de volaille sauce forestière  Pâtes (BIO) Poêlée de champignons persillés	  Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO) Salade iceberg	 Steak haché de boeuf VBF sauce brune  Petits pois carottes
Fromage	Tomme blanche	Mimolette	Carré de l'Est	Petit suisse aux fruits	 Chaource
Dessert	 Crème dessert vanille	Fruit du jour	Cocktail de fruits	Fruit du jour	 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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	  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon	Mâche aux croûtons	Potage poireaux	Salade verte et dès d'emmental	Champignon à la Grecque
Plat	Cordon bleu (volaille) Purée de potiron et pommes de terre	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Coquille Fromage râpé	Pavé au veau haché Fondue de poireaux à la crème Blé	 Poisson meunière sauce citron  Riz (BIO)  Haricot vert au beurre	 Rôti de dinde label sauce napolitaine Frites
Fromage	 Rondelé (BIO)	Gouda	Brie	Petit suisse sucré	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Yaourt aromatisé (BIO)	Moelleux chocolat	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VFP	 VBF
 AOP	 HVE	 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	Macédoine mayonnaise	Pointes d'asperges mayonnaise	Potage légumes	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Egréné de boeuf sauce chili  Riz (BIO)	 Gratin de pâtes aux lardons Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde	Emincé de volaille sauce barbecue Beignets de courgettes	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Purée de patate douce et panais
Fromage	 Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Vache picon	Tomme noire	Fripons
Dessert	 Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	 Flan goût vanille nappé caramel	Fruit du jour	 Fromage blanc au daim (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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 mimosa	Potage légumes verts	Salade sombrero	REPAS DE FÊTE  Cake au saumon maison sauce aux fines herbes	 Trio de carotte, céleri et maïs
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts Concassé de tomates Saucisse de volaille et son jus	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)	Sauté de dinde sauce aux baies  Haricot vert Pommes de terre noisette	Beignets de calamar Sauce tartare  Pâtes (BIO)
Fromage	Camembert	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin		 Comté
Dessert	Abricots au sirop	Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Bûche maison au chocolat, petit chocolat	 Crème dessert praliné

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Potage potiron	 Céleri rémoulade (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Endives vinaigrette
Plat		 Parmentier végétarien	Sauté de volaille à la crème  Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde	Colin pané sauce citron  Riz (BIO)  Duo de haricot vert et haricot beurre
Fromage		 Chaource	Gouda	Camembert	Samos
Dessert		 Compote Poire (BIO)	Liégeois vanille	Fruit du jour	Pithiviers frangipane

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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