


















LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Céleri rémoulade	Salade iceberg aux croûtons	 Coleslaw (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne  Riz (BIO)  Poêlée de carottes	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	 émincé de volaille Label sauce poulette  Semoule (BIO)  Haricot vert ails et fines herbes	 Poisson meunière Sauce tartare Frites	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Munster	 Edam (BIO)	Rondelé nature	Fripons	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Liégeois Vanille	Ananas frais	 Délicatesse aux fruits	 Demi pomelos (BIO)	Flan pâtissier

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2
 Label rouge	 MSC	 Végétarien
 Recette du chef	 AOP	

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 sauce ciboulette	salade d'endives aux pommes crémees	 Chou Blanc Alsacien	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pizza au fromage
Plat	 Samoussa aux légumes sauce au romarin Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Escalope de Volaille label sauce aux herbes  Petits pois Carottes	  Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre écrasée (BIO) Jambon dinde	 Sauté de boeuf (BIO) et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Fricassé de colin  Gratin de champignons et pommes de terre
Fromage	Camembert	Vache qui rit	Tomme blanche	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles
Dessert	 Orange (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	Abricots au sirop	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Fraises + dosette de sucre

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc		

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	<b>ALLEMAGNE</b>  Pâté campagne cornichon*  Roulade de volaille et cornichon	<b>ITALIE</b> Tomate mozzarella	<b>GRECE</b> Concombres féta AOP	<b>ESPAGNE</b> Gaspacho à la tomate (froid)	<b>BELGIQUE</b> Salade aux agrumes
Plat	  Rôti de porc* label sauce au thym  Chou rouge braisé  Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce au thym	  Tortelloni provençale (BIO)  Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	  Carbonnade de Boeuf Frites
Fromage	 Edam de Bavière (BIO)	Buchette de chèvre	Emmental	Tomme noire	 Yaourt nature sucré BIO
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	 Pastèque (BIO)	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichon	Salade Quimpernoise (pommes de terre-thon)
Plat	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	 Boeuf bourguignon VBF  Pâtes (BIO)	Mijoté de porc * à la sauge Poêlée de légumes à l'abricot sec Sauté de dinde sauce à la sauge
Fromage Mimolette		 Saint Nectaire	 Camembert (BIO)
Dessert Ile flottante		 Ananas (BIO)	 Crème dessert saveur pistache

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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	 Haricot vert vinaigrette	 Concombre à la menthe (BIO)	 Coleslaw	Tomates sauce basilic	Salade verte - dès de mimolette
Plat	 Sauté de bœuf VRC à la provençale  Semoule (BIO) Courgettes ail et persil	  Chili Végétarien (BIO)  Riz (BIO)	Pilons de poulet rôti et son jus  Brocolis au beurre  Pommes boulangères	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare  Pâtes (BIO)	 Steak haché de bœuf VBF sauce ketchup Frites
Fromage	 Cantal	 Camembert (BIO)	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Cantadou
Dessert	 Flan saveur caramel	 Pastèque (BIO)	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat	 Pêche (BIO)

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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



 Betterave vinaigrette


 Taboulé


Pizza au fromage



 Tomate au persil (BIO)

Plat

Sauté de veau sauce  
romarin  
  Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)

 Tortilla oignon pommes  
de terre  
Ratatouille

Blanquette de poisson  
sauce waterzooï  
 Riz (BIO)


  Lasagne de boeuf  
(BIO)

Fromage

Gouda


Tomme blanche

Vache qui rit


 Rondelé (BIO)

Dessert



Liégeois Chocolat




 Ananas (BIO)




Spécialité pomme abricot



 Nectarine (BIO)

## LÉGENDE

 Local  
 MSC  
 VPF

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 CE2  
 Recette du chef  
 VBF

 Label rouge  
 AOP

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 de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 Falafels (BIO) sauce milanaise  Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO)	 Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française	 Sauté de porc* sauce brune Lentilles aux oignons Sauté de dinde sauce brune	Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites	Hoki pané  Gratin de légumes et pommes de terre
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'évêque AOC	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit Cotentin ail et fines herbes
Dessert	 yaourt brassé fraise (BIO)	 Abricots (BIO)	Cocktail de fruits	Jus de fruits	 cake aux pépites de chocolat maison

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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)	 Nem de légumes	 Radis croque sel	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde	  Boeuf Mode aux carottes (BIO)  Pommes vapeurs (BIO)	Emincé de volaille sauce crème  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)	 Quiche aux fromages  Haricot vert	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Beignets de Chou Fleur
Fromage Bleu	 Chanteneige (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	
Dessert	 Pomme (BIO)	  Fromage blanc (BIO) + Semoule au lait copeaux de chocolat		Salade de fruits frais à la menthe	 Pêche (BIO)

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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 forestier* et cornichons Galantine de volaille et cornichons	 Brocolis vinaigrette	 Tomate sauce ciboulette (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	 Betterave vinaigrette (BIO)
Plat	 Daube de boeuf label  Pommes vapeurs Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce tomate  Pâtes (BIO) Duo de Courgettes	Paupiette de veau sauce au cumin Quinoa aux petits légumes	 Cheese burger Frites	 Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO)
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Comté	Saint Paulin	Emmental	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Kiwi jaune	Yaourt aromatisé	 Crème dessert praliné	 Abricots (BIO)	Tarte aux pommes

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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)	Macédoine mayonnaise	<b>REPAS FROID</b>  Carottes râpées	<b>REPAS FROID</b>  Concombre à la menthe (BIO)
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	Fricassée de saumon en sauce  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème	Rôti de boeuf Sauce Barbecue Salade de Pommes de Terre	  Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Carré frais	Moelleux abricot
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	Yaourt au fruit mixé	 Pêche (BIO)	Compote de pomme

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 CE2	 Label rouge
 MSC	 Végétarien	 Recette du chef	 AOP
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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

\*Présence de porc