



*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*


Entrée

 Concombre vinaigrette
(BIO)

 Carottes râpées

 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)

Plat

Boulettes à l'agneau sauce
tomate
Tomate provençale
Chevrier vertsCordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Tortis
 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage


Vache picon

Cantafrais

Camembert

Dessert

 Délicatesse aux fruits

 Yaourt nature sucré
(BIO)

Pêche

LÉGENDE



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 beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri vinaigrette (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Terrine aux endives et cornichon Rillettes de saumon
Plat	 Carbonara* (lardons*)  Parmesan râpé Coquillette Viande carbonara de dinde	  Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO)	 Escalope de volaille label sauce suprême Brocolis au beurre Lentilles	 Rôti de boeuf Sauce ketchup Frites	Pavé au thon haché Sauce hollandaise Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	Edam	 Rondelé (BIO)	Tomme noire	Saint Paulin	Fripons
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	Banane	Liégeois Vanille	 Pomme (BIO)

LÉGENDE

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

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	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Cocarde tricolore	 Pastèque (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 émincé de volaille (BIO) sauce au romarin  Petits pois (BIO)  Pomme vapeur (BIO)	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	Sauté de veau marengo Tomate provençale Chevrier verts	 Samoussa aux légumes Riz	 Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon) Pommes rissolées Chou de bruxelles braisés Rôti de dinde
Fromage	 Tomme (BIO)	Buchette de chèvre	Fraidou	Chanteneige	Saint Paulin
Dessert	 Poire (BIO)	Ile flottante	 Yaourt nature sucré (BIO)	Tarte pomme abricot	Prunes rouge

LÉGENDE

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

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 vinaigrette (BIO)	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées	BRADERIE DE LILLE  Pâté cornichon*  Roulade de volaille et cornichon	Haricot vert vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon (BIO)  Purée de pomme de terre (BIO)	 Rôti de dinde Label Sauce tomate Epinards hachés à la crème Riz	  Jambon blanc* Lentilles aux oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales Jambon dinde	 Fricassée de moules sauce dieppoise  Frites (BIO)	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé
Fromage	 Gouda (BIO)	Tomme blanche	Edam	Petit suisse sucré	 Camembert (BIO)
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	 Melon (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Kiwi

LÉGENDE

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

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	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri rémoulade	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	 Chipolata grillée* Pommes Vapeur Saucisse de volaille	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage Rapé  Pâtes (BIO)	  Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	 Saint Paulin (BIO)	Fripons	 Gouda (BIO)	 Camembert AOP
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	Liégeois Vanille	Banane	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Prunes (BIO)

LÉGENDE

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

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 lentilles (BIO)	Betterave vinaigrette	Tomates sauce basilic	 Concombre à la crème (BIO)	 Panais rémoulade
Plat	 Escalope de poulet pané (BIO) Sauce Barbecue  Pâtes (BIO)  Trio de légumes (BIO)	 Sauté de boeuf sauce au cumin Poêlée de courgette Riz	 Samoussa aux légumes Sauce crème ciboulette  Semoule (BIO) Haricot vert à la basquaise	 Rôti de porc* sauce moutarde Frites Rôti de dinde sauce moutarde	Poisson meunière Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	 Camembert (BIO)	Buchette de chèvre	Emmental	Brie	 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire (BIO)	 Flan goût vanille nappé caramel	Banane	 Fromage blanc façon straciatella

LÉGENDE

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

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	Chou fleur sauce cocktail	 Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	 Céleri au vinaigre balsamique	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	 Sauté de porc au caramel Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz Sauté de dinde sauce au caramel	Fricassée de poisson blanc sauce citron Petits pois à l'étuvée carottes	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre grenaille au sel de Guérande	 Emincé de volaille (BIO) au lait de coco et miel  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée (BIO)	 Tortellini tricolore aux 3 fromages Salade iceberg  Parmesan râpé
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Fripons	 Rondelé (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Pomme (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Banane (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	Eclair au chocolat

LÉGENDE

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

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	 Coleslaw (BIO)	 Concombre sauce bulgare (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Carottes râpées
Plat	 Sauté de volaille label sauce forestière  Pommes vapeurs Haricot vert ails et fines herbes	  Omelette Nature BIO  Purée de potiron et pommes de terre (BIO)	 Saucisse de Strasbourg et son jus Frites Saucisse de volaille et son jus	 Rôti de boeuf sauce poivrade Farfalles	 Limande meunière Sauce Oseille Poêlée de courgette Riz
Fromage	Tomme Grise	 Saint Paulin (BIO)	Edam	Brie	 Emmental (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	 Ananas (BIO)	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Compote de pomme	Banane

LÉGENDE

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

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	  Taboulé (BIO)	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Coeur de laitue et mais vinaigrette	 Céleri rémoulade (BIO)	  Endives au bleu
Plat	 Boulettes de poulet (BIO) sauce au curry  Poêlée de légumes et pommes de terre (BIO)	  Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé Viande carbonara de dinde	Sauté de veau à l'ancienne  Carottes vichy (BIO) Pommes de terre sautées	 Croq pané de blé fromage semoule Ratatouille de légumes	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	 Edam (BIO)	 Brie (BIO)	 Pont l'evêque AOC	Camembert	Mimolette
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire	Yaourt nature sucré	Gâteau basque	 Orange (BIO)

LÉGENDE

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

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)	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées à l'orange	 Chou fleur à la flamande
Plat	  Raviolis aux épinards (BIO)  Fromage Rapé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce poivrade  Haricot vert (BIO) Riz	  Jambon blanc* Sauce tartare Frites Jambon dinde	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Coeur de blé
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	Vache picon	Buchette de chèvre	 Comté
Dessert	 Compote Poire (BIO)	Fromage blanc aux fruits	 Banane (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc

