
















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Céleri rémoulade		Salade iceberg aux croûtons	Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Jardinière 4 légumes	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)	 Poisson meunière + sauce béarnaise  Pommes vapeurs Salsifis persillés
Fromage	 Gouda (BIO)	Saint Paulin		 Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Spécialité pomme framboise		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille



CE2



Local



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label
Rouge

MSC



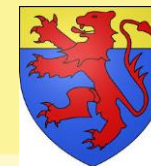
AOP


















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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Concombre à la crème (BIO)	Roulade de volaille et cornichon		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille Batonnière de légumes	 Boulettes de boeuf sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)		 Tarte aux fromages Salade iceberg	  Carbonnade de Boeuf Pâtes Aubergines grillées
Fromage	Recette Madame Loïk	 Pont l'Evêque		Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit du jour		 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise



CE2



Local



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label
Rouge

MSC



AOP



HVE



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	 Melon	Macédoine mayonnaise		 Tomate au persil (BIO)	Salade de lentilles
Plat	 Rôti de bœuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO) Pâtes		 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot Beurre Riz
Fromage	Samos	Carré de l'Est		Petit suisse sucré	  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit du jour (BIO)		Flan pâtissier	 Fruit du jour



CE2



Local



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label
Rouge

MSC



AOP



HVE



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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade mimosa		Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Colombo de poulet Semoule Poêlée de légumes à l'abricot sec		 Mafé de légumes Riz	 Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	 Cantal	Buchette de chèvre		St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Ile flottante		 Fruit du jour	Eclair au chocolat

 CE2	 Local	 Bio	 Végétarien
 Recette du chef	 VBF	 Issue de Label Rouge	 MSC
 AOP	 HVE	 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.

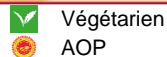
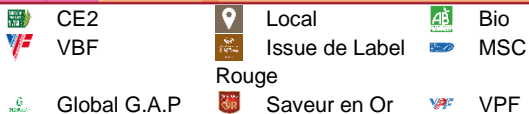
*Présence de porc



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Rillettes de thon	Chou-fleur (BIO) sauce cocktail		Salade verte et maïs vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Salsifis persillés à la crème	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)		Lasagne de boeuf (BIO) Salade iceberg	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Emmental	Tomme (BIO)		Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche et dès d'emmental	 Betterave vinaigrette		Salade iceberg aux croûtons	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Chou de bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères	 Pâtes carbonara*   Fromage râpé (BIO)		 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO) Piperade	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Tomme grise	 Pont l'Evêque		Petit suisse sucré	St Morêt
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour		 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit du jour



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

*Présence de porc



SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI
DAOURS



LA SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON 🍷 Pâté* de campagne et cornichon	ORANGE 📍 Chou blanc mayonnaise		VERT 🌿 Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	🍷 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons 🌿 Semoule (BIO)	🌿 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		🐟 Poisson meunière sauce crème 🌿 Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	🍷🍷 Sauté de porc* au curry 🌿 Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	📍🍷 Maroilles	Mimolette		Rondelé ail et fines herbes	Cantafrais
Dessert	Flan goût vanille nappé caramel	🌿 Fruit du jour (BIO)		🌿 Fruit du jour	📖 Fromage blanc au spéculoos



CE2 VBF	Local Issue de Label Rouge	Bio MSC	Végétarien AOP	Recette du chef 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
Global G.A.P	Saveur en Or	VPF	Contient du porc	Pâtisserie du chef	



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	  Céleri (BIO) rémoulade		 Pizza royale*	Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron		 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	 Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO)		Chanteneige	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)		 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella

CE2
VBFLocal
Issue de Label
RougeBio
MSCVégétarien
AOPRecette du chef
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



Global G.A.P



Saveur en Or



VPF



Contient du porc



Pâtisserie du chef