














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron		Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		 Bœuf (BIO) bourguignon Poêlée de champignons  Ecrasée de pomme de terre		 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Petit suisse aux fruits		 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison		 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

**Lundi**



Entrée  Betterave vinaigrette



Plat  Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
Poêlée de légumes à l'abricot sec

Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Mardi

PLAT SAVOYARD
  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)


  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) (BIO)

Petit suisse sucré

Cocktail de fruits

Mercredi**Jeudi**

 Trio de carotte, céleri et maïs


Filet de merlu sauce provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

St Morêt

Flan saveur chocolat

Vendredi













Potage carotte

 Emincé de volaille (BIO)
sauce catalane
Frites

Tomme grise



 Fruit de saison







	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Céleri (BIO) au fromage blanc		Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Semoule Piperade
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou		Yaourt nature sucré	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Madeleine aux pépites de chocolat		 Cake	Liégeois vanille

 Local
 Végétarien

 CE2
 AOP

 Bio
 Global G.A.P.

 VBF
 Issue de Label Rouge

 Contient du porc
 VPF

 Pâtisserie du chef

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	 Taboulé		Mâche et dès d'emmental	 Pizza royale*
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes Piperade	 Omelette Pommes vapeurs Petits pois à la française		Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO)	  Sauté de porc* (BIO) à la diable  Chou rouge braisé Pommes rissolées
Fromage	Cantafras	 Edam (BIO)		Mimolette	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison		 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de volaille et cornichon	Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre		Céleri rémoulade	Potage carotte
Plat	Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	Hachis parmentier Salade iceberg		Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz Carotte vichy	Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	Cantal	Saint Paulin		Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert caramel		Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Potage potiron

SAVEURS FEERIQUES

Terrine de poisson sauce cocktail

Salade bulgare

Plat

Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons)
Riz

Carbonara* (lardons*)
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Sot l'y laisse de volaille sauce brune
Petits pois à l'étuvés
Potatoes Star

Estouffade de boeuf à l'estragon
Riz
Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)

Fromage

Fripons

Saint Nectaire

Rondelé (BIO)

Dessert

Fromage blanc aux mille couleurs

Fruit de saison

Bûche pâtissière + petit chocolat Flan saveur chocolat



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	  Coleslaw		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)  Carottes vichy  Ecrasée de pomme de terre		 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Chanteneige (BIO)	  Maroilles		Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison		Galette aux pommes	 Fruit de saison