



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Rillettes de thon	Macédoine mayonnaise		 Chou-fleur sauce cocktail	  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Emincé de porc* sauce oignons Riz pilaf	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère		  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes	Filet de poulet et son jus de volaille crème Poêlée de champignons Polenta
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)		Saint Paulin	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille		Barre pâtissière	 Yaourt nature sucré (BIO)



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade mimosa	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	 Betterave vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Salade iceberg		Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Battonnière de légumes
Fromage	Chanteneige	Petit suisse aux fruits		Tomme blanche	 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)		Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Recette du chef



CE2



Bio



Local



Végétarien



VBF



AOP



Contient du porc



Global G.A.P

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	Potage légumes verts	Mortadelle* et cornichons		MENU NOUVEL AN CHINOIS Salade bulgare	Chou-fleur à la flamande (BIO)
Plat	Braisé de porc* (BIO) sauce marengo Lingot blanc à la tomate Carotte vichy	Escalope de volaille sauce poulette Epinards hachés cuisinés Coeur de blé		Nem aux légumes Sauce aigre douce Riz (BIO) façon cantonais	Filet de merlu sauce hollandaise Gratin dauphinois Côtes de blettes
Fromage	Saint Nectaire	Edam (BIO)		Petit suisse sucré	Fripons
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos		Moelleux chocolat coco	Ile flottante



Recette du chef
 Bio
 Local
 Végétarien
 VBF
 AOP
 Contient du porc
 Global G.A.P
 Issue de Label
 HVE
 MSC
 Pâtisserie du chef
 Rouge

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	LA FETE DE LA CREPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote		Potage carotte	Céleri au fromage blanc
Plat	  Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)		Beignets de calamar Sauce béarnaise   Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Carotte vichy
Fromage	Fraidou	Brie		  Maroilles	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre	 Fruit de saison		 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat


 Recette du chef
VBF

 CE2
AOP

 Bio
Contient du porc

 Local
Global G.A.P

 Végétarien
Issue de Label
Rouge

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


HVE



MSC



Pâtisserie du chef



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salami danois* et cornichon	 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail		Potage légumes	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Paupiette de veau sauce normande Poêlée de champignons Semoule	 Parmentier végétarien		  Steak haché de boeuf sauce barbecue  Haricot Beurre aux oignons  Pâtes (BIO)	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées		 Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait		 Fromage blanc au daim	Tarte aux pommes

