



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade niçoise

Potage du jour (BIO)

Carottes râpées

Salade de mâche

Plat

Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
Semoule
Ratatouille de légumes

Gratin de crozet aux lardons*
Fromage râpé

Carbonnade de boeuf
Pâtes
Choux de Bruxelles

Tortelloni provençale (BIO)
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Maroilles

Fripons

Dessert

Fruit de saison

Beignet au chocolat

Fruit de saison (BIO)

Fromage blanc façon straciatella



Bio



Local



CE2



VBF



Contient du porc



Recette du chef



Végétarien



AOP



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

Entrée
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette

Plat
Cordon bleu (volaille)
Blé
 Courgettes (BIO) crémees

Fromage
 Pont l'Evêque

Dessert
 Fruit de saison

Mardi

Chou-fleur (BIO) sauce
cocktail

Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Carotte vichy
Lingot blanc

Cantadou

Madeleine aux pépites de
chocolat

Mercredi

Jeudi

Potage tomates

Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Yaourt nature sucré

Cake

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise

Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat



Bio



Local



CE2



VBF



Contient du porc



Recette du chef



Végétarien



AOP



Global G.A.P



Issue de Label



VPF



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

Coleslaw

Roulade de volaille et cornichon

Tomate (BIO) mozzarella

Betterave vinaigrette

Plat

Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)

Colombo de poulet
Duo de légumes tajines et
Pommes de terre

Pizza au fromage
Salade iceberg

Saucisse de Francfort* sauce
au curry
Frites

Fromage

Mimolette

Cantal

Petit suisse aux fruits

Edam (BIO)

Dessert

Riz au lait

Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

Brownies

Bio
 Contient du porc
 Global G.A.P

Local
 Recette du chef
 Issue de Label Rouge

CE2
 Végétarien
 VPF

VBF
 AOP
 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

Potage légumes

Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Céleri rémoulade

Quiche au fromage

Plat

Emincé de poulet sauce poulet
 Haricot vert
Riz Pilaf avec oignons

Omelette
Purée de courges butternut

Cheese burger
Frites

Sauté de porc* (BIO) à la
diable
Pommes vapeurs
Petits pois à la française

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Samos

Cantadou

Saint Nectaire

Dessert

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Fruit de saison (BIO)

Compote de pomme



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Rillettes de thon

Coleslaw

Tomate au persil (BIO)

Carottes jaunes râpées
vinaigrette

Plat

Sauté de bœuf (BIO) sauce
forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois

Cari de lentilles
Riz

Escalope de volaille sauce
barbecue
 Haricots beurre
Pommes rissolées

Poisson meunière
 Semoule (BIO)
Piperade

Fromage

Pont l'Evêque

Edam

Camembert

Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit de saison

Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

Cocktail de fruits

Cake aux pépites de chocolat

Bio
 Recette du chef

Local
 Végétarien

CE2
 AOP

VBF
 Global G.A.P

Contient du porc
 Issue de Label
Rouge

VPF

Pâtisserie du chef HVE

MSC

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

Pâté* de campagne et cornichon

Salade bulgare

Plat

Parmentier végétarien

Lasagne de boeuf VBF
Salade iceberg

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

Saint Nectaire

Petit suisse sucré

Recette Madame Loïk

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Pâtisserie au chocolat + chocolat Fruit de saison



Bio



Local



CE2



Recette du chef



Végétarien



AOP



VBF



Global G.A.P



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



VBF



Pâtisserie du chef



HVE



MSC

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

*Présence de porc

