



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS DU NORD

Carbonnade de bœuf (BIO)
 Ecrasé de pomme de terre

Maroilles

Fruit de saison

Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Escalope de poulet sauce
normande
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

Galette aux pommes

Salade iceberg aux croûtons

Pâtes aux 2 saumons crévés
 Fromage râpé (BIO)













Fruit de saison















- Local
- Végétarien
- Issue de Label Rouge
- CE2
- AOP
- VPF
- Bio
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- VBF
- HVE
- Pâtisserie du chef

Recette du chef
 Contient du porc

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					  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère		  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)		Tartare nature	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat		Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)		Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes
Fromage					 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)		Eclair vanille	 Fruit de saison



Bio



Local



CE2



Recette du chef



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

Plat




Fromage


Dessert

  Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Lingot blanc à la tomate

 Saint Nectaire

 Fruit de saison


 Escalope de volaille sauce
poulette
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé

 Edam (BIO)


 Fromage blanc au spéculoos


MENU NOUVEL AN CHINOIS


Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)



 Nem aux légumes
Sauce aigre douce

 Riz (BIO) façon cantonais

 Moelleux chocolat coco

 Chou-fleur à la flamande (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise

  Gratin dauphinois

Ile flottante



Bio



VBF



Local



AOP



CE2



Contient du porc



Recette du chef



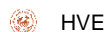
Global G.A.P



Végétarien



Issue de Label Rouge



HVE



MSC





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



LA FETE DE LA CREPE

 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)



Haricot beurre vinaigrette à l'échalote



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


Fromage


 Maroilles


Dessert

Crêpe au sucre

 Fruit de saison

 Fruit de saison (BIO)

Liégeois chocolat

Bio
VBFLocal
AOPCE2
 Contient du porcRecette du chef
Global G.A.PVégétarien
Issue de Label
Rouge

HVE



MSC



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 beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)



 Emincé de chou rouge rémoulade

Plat

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
 Riz

 Parmentier végétarien

 Steak haché de boeuf sauce barbecue
 Pâtes (BIO)

  Sauté de porc* (BIO)
 sauce curry
 Semoule
 Légumes tajines

Fromage


 Emmental (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison

Semoule au lait

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Tarte aux pommes



Bio



VBF



Local



AOP



CE2



Contient du porc



Recette du chef



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



VPF