



SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi



Mardi

Mercredi




Jeudi





Vendredi

Entrée

NICE**DUNKERQUE**
 Potage du jour (BIO)
BINCHE**VENISE**
 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
Semoule
Ratatouille de légumes
Emincé de volaille sauce waterzooï
Pommes Vapeur
 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites

  Tortelloni provençale (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire


  Maroilles

Dessert

 Fruit de saison

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Céleri (BIO) au fromage blanc

Rôti de porc* sauce dijonnaise

Carotte vichy
Lingot blanc

Gaufre Liégeoise

Potage tomates

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

Cake

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

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Pont l'Evêque

Fruit de saison



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

ANGLAIS

Coleslaw

PORTUGAIS

Plat

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

Ragoût de poisson portugais
Concassé de tomates
 Coeur de blé

ITALIEN

Tomate (BIO) mozzarella

ALLEMAND

Saucisse de Francfort* sauce au curry
Frites

Fromage

Cantal

Pizza au fromage
Salade iceberg

Edam (BIO)

Dessert

Riz au lait

Fruit de saison (BIO)

Fruit de saison

Moelleux pomme



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

Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Omelette
Purée de courges butternut

Mâche aux croûtons

Filet de merlu sauce façon
beurre blanc
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

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

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle

Camembert (BIO)

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Fruit de saison (BIO)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Tomate au persil (BIO)

Chou-fleur sauce cocktail

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

Dessert

Fruit de saison

Fromage blanc (BIO) au spéculoos

Cocktail de fruits

Tarte citron



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS DE PRINTEMPS

Pâté* de campagne et cornichon

Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette
 Petits pois à l'oignon

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Parmentier végétarien

Saint Nectaire

Fruit de saison (BIO)

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

Fruit de saison

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

