








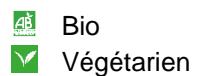
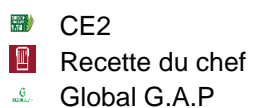
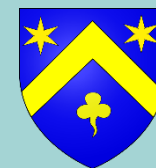













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron		Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		 Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre		 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé		 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison		Tarte Bourdaloue	Yaourt aromatisé



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





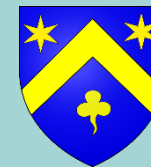
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Betterave vinaigrette	PLAT SAVOYARD  Carottes râpées (BIO) vinaigrette		 Trio de carotte, céleri et maïs	Potage carotte
Plat	 Jambon blanc* Pâtes	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixes, fromage raclette)		Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites
Fromage	 Cantal	Petit suisse aux fruits		Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits		Flan saveur vanille	 Fruit de saison



	Local		CE2		Bio		VBF
	Recette du chef		Végétarien		AOP		Global G.A.P
	HVE		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



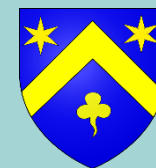
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	Céleri (BIO) au fromage blanc		Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carotte vichy Lingot blanc		Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	Pont l'Evêque	Cantadou		Yaourt nature sucré	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise		Cake	Liégeois chocolat
















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)		Mâche et dès d'emmental	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes	Omelette Petits pois à la française		Beignets de calamar Sauce tartare Gratin de brocolis (BIO)	Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées
Fromage	Rondelé nature	Edam (BIO)		Vache picon	Maroilles
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison		Spécialité pomme pêche	Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)		REPAS SENEGALAIS  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)	Potage carotte
Plat	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	 Brandade de poisson		 Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	 Cantal	Fraidou		Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt au fruit mixé	Crème dessert pistache		Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)



Local



Végétarien



Issue de Label



CE2

AOP



VPF



Bio



Global G.A.P



Saveur en Or



VBF



HVE



Pâtisserie du chef



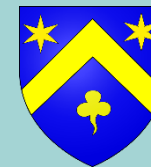
Recette du chef
















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	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	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	Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre
Fromage	Fripons	 Saint Nectaire			 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison		Bûche pâtissière + petit chocolat	Flan saveur caramel



Local



Végétarien



CE2

AOP



VPF



Bio



Global G.A.P



Saveur en Or



VBF



HVE



Pâtisserie du chef



Recette du chef

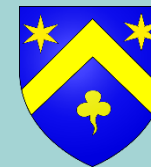


Contient du porc

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

*Présence de porc

Rouge



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	REPAS DU NORD Salade d'endives aux croûtons		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Curry de butternut et lentilles Riz	Carbonnade de bœuf (BIO) Ecrasé 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	Saint Paulin (BIO)	Maroilles		Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison		Galette aux pommes	Fruit de saison

