
*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*





Entrée


Potage potiron

Macédoine mayonnaise

 Carottes râpées

Plat


  Bœuf (BIO) bourguignon  
  Ecrasé de pomme de terre



 Navet rémoulade

 Salade bulgare

Fromage

Yaourt au fruit mixé


 Tortillini Epinards Ricotta  
sauce tomate basilic

 Colin pané sauce citron  
 Brocolis (BIO) au beurre  
 Pomme vapeur (BIO)

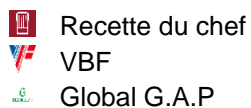
 Saint Nectaire

Edam

Dessert

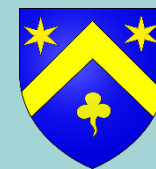
 Fruit de saison 1  
Fruit de saison 2















Tarte Bourdaloue

Yaourt aromatisé  
Yaourt aux fruits

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   Chou-fleur à la flamande	<b>PLAT SAVOYARD</b>  Carottes râpées (BIO) vinaigrette		 Trio de carotte, céleri et maïs  Chou blanc vinaigrette	Potage carotte
Plat	 Jambon blanc* Pâtes	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, 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 Pêche au sirop		Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	 Fruit de saison 1 Fruit de saison 2




Local



VBF



HVE

 Recette du chef


Végétarien



Contient du porc



CE2



AOP



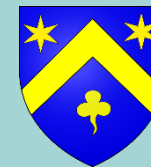
Bio



















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	Salade de pomme de terre sauce ciboulette Salade de pâtes aux petits légumes	  Céleri (BIO) au fromage blanc		Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise Galantine de volaille et cornichons
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 1 Fruit de saison 2	  Gaufre Liégeoise Madeleine aux pépites de chocolat		 Cake Tarte aux pommes	Liégeois chocolat Liégeois vanille



Local



Recette du chef



CE2



Bio



VBF



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Issue de Label Rouge



VVF



Saveur en Or



Pâtisserie 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  Panais rémoulade	Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)  Taboulé		Mâche et dès d'emmental Salade aux segments de mandarine	Crêpe au fromage  Pizza royale*
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  Fromage blanc au daim	 Fruit de saison 1 Fruit de saison 2		 Spécialité pomme pêche  Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison 1 Fruit de saison 2



Local



Recette du chef



CE2



Global G.A.P



Bio



HVE



Pâtisserie du

chef




VBF



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

 Issue de Label Rouge


AOP



VPF

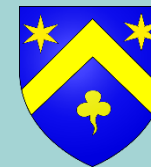
















Saveur en Or



Pâtisserie du chef

Rouge



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)		<b>REPAS SENEGALAIS</b>  Salade fantaisie (céleri râpée, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)  Céleri rémoulade	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  Fruit de saison	Crème dessert pistache Crème dessert caramel		Semoule au lait  Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)



Local



Recette du chef



CE2



Bio



HVE



Pâtisserie du chef





VBF



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

 Végétarien  
 Issue de Label Rouge



AOP



VPF



Global G.A.P



Saveur en Or



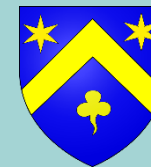
Bio


















HVE



Pâtisserie du chef



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	Potage potiron		<b>SAVEURS FEERIQUES</b> Terrine de poisson sauce cocktail	 Salade bulgare  Chou-fleur sauce cocktail
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  Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit de saison 1 Fruit de saison 2		Bûche pâtissière + petit chocolat	Flan saveur caramel Flan saveur vanille



Local



Recette du chef



CE2



Végétarien



AOP



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

Bio

HVE

Pâtisserie du chef



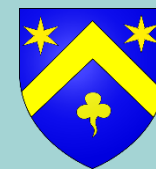
VBF



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	Potage légumes	<b>REPAS DU NORD</b> Salade d'endives aux croûtons 📍 Panais rémoulade		🌿 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Salade mimosa
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 Liégeois chocolat	🌿 Fruit de saison		Galette aux pommes	🌿 Fruit de saison 1 Fruit de saison 2



Local



Recette du chef



CE2



Bio



VBF



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE

Pâtisserie du  
chefIssue de Label  
Rouge

Saveur en Or

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

\*Présence de porc