

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage du Jour (légumes verts)	Salade de Pépinettes	 Carottes râpées (BIO)		
Plat	 Boeuf Bourguignon VBF  Ecrasée de pomme de terre  Carré fromage fondu**	Pavé de colin sauce Brestoise Fondue de poireaux Lentilles	Escalope de Poulet Sauce normande Haricot vert Pommes de terre sautées  Falafel (pois chiche) sauce Crème**	 Gratin de pâtes aux légumes méditerranéens sauce tomate	 Rôti de Porc* à la sauge Riz aux carottes Rôti de dinde à la sauge** Filet de merlu meunière + sauce citron**
Fromage				 Camembert (BIO)	Cantafrais
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Kiwi (BIO)	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Orange

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

SAUTE A LA POËLE

 Coleslaw (BIO)

Plat

Limande meunière
 Pomme Vapeur
Epinards hachés à la crème

 Couscous végétarien
(boulettes au soja tomate basilic
sauce tomate)
semoule
Légumes couscous

 Braisé de Boeuf et son jus
Riz
Poêlée de Champignons à la
crème
 Galette panée pois légumes
sauce crème**

Sauté de porc St Joseph
Haricot blanc à la tomate
 Pomme Vapeur (BIO)
Sauté de dinde sauce beryc**
 Pané de blé fromage épinard à
la sauce tomate**

 Lasagne de Boeuf VBF
Lasagne de poisson**

Fromage

 Tomme (BIO)

 Brie (BIO)

Carré de l'est

Petit suisse aux fruits

Dessert

Cocktail de fruits

Fromage Blanc Nature Sucré

 Banane (BIO)

Eclair au chocolat

 Poire

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage du Jour (tomates)		 Concombre vinaigrette (BIO)		 Carottes râpées (BIO)
Plat	 Jambon blanc* Gratin de pomme de terre et salsifis Jambon Dinde**  Steak Soja Petits Légumes sauce tomate**	 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Sauté de dinde sauce curry Piperade Tortis Pavé au thon haché sauce tomate**	Rôti de boeuf sauce choron à froid Frites  Omelette Nature**	Pavé de colin Blé aux petits légumes Sauce Provençale
Fromage		Buchette de chèvre		 Gouda (BIO)	
Dessert	 Crème dessert Vanille (BIO)	 Pomme (BIO)	Yaourt au fruit mixé	Ananas frais	Délicatesse aux fruits

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Chou fleur sauce cocktail
(BIO)

Plat

 Riz façon risotto (riz, petits pois, carottes, fromage)

Escalope de Volaille Sauce Poulette
Poêlée de légumes et Pommes de terre
 Galette de quinoa à la provençale sauce crème**

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes fondantes
Blanquette de poisson sauce waterzooi**

Limande meunière
Pâtes sauce napolitaine

Rôti de Porc* sauce à l'oignon
Purée de pois cassés
Rôti de dinde sauce oignons**
 Steak Soja Tomato Basilic
Sauce Tomato**

Fromage

Rondelé Ail et Fines herbes

Emmental

Fripons

Coulommiers

Dessert

 Purée de Pomme (BIO)

 Ananas (BIO)

 Gaufre Liégeoise

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Kiwi (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Céleri rémoulade

COMME UN COQ EN PÂTE

 Carottes râpées (BIO)

Plat

Sauté de boeuf sauce poivrade
 Pomme Vapeur
Haricot vert
 Steak fromage Emmental
sauce tomate**

Mijoté de porc * St Joseph
Carotte Vichy
Lentilles
Rôti de dinde sauce aux
herbes**
Pavé de colin sauce citron**

 Chili Végétarien (haricots
rouges, poivrons, concentré de
tomate, oignons)
Riz

Paupiette de volaille sauce
basquaise
Pommes de terre Paillassons
 Samoussa aux légumes (1M,
2P, 3Ad)**

Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage Rapé

Fromage

 Camembert (BIO)

Petit Suisse sucré

Fromage en coque (Petit Louis)

Dessert

Fromage Blanc et coulis de fruits
rouge et sucre

  Ecrasée de pomme maison

 Orange (BIO)

 Moka du chef + chocolat

Ananas frais

LÉGENDE

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Concombre à la menthe (BIO)

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

 Omelette Nature
Ratatouille de légumes
Mezze penne

Rôti de dinde sauce moutarde
Gratin de Courgettes et Pomme
de Terre

 Falafel (pois chiche) sauce
Crème**

Pavé au thon haché sauce
tomate
Riz Cantonais

Sauté de veau à l'indienne
Purée de céleri et pomme de
terre

 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à l'orientale
sauce curry**

Fromage

Fraidou

Pont l'évêque AOC

Dessert

 Pomme (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

Ananas au sirop

Ile flottante

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Crêpe au fromage

Salade verte - dès de Gouda

Plat

 Sauté de porc* sauce Bercy
Macaronis
Haricot vert
Sauté de dinde sauce bercy**
Filet de limande meunière**

Pavé de colin sauce citron
Riz aux petits légumes

Daube de boeuf aux Carottes
Frites
 Galette panée pois légumes
sauce curry**

 Moussaka végétarienne
(aubergines, pois chiches,
champignons, carottes, coulis de
tomate, oignon, fromage râpé)

Cordon bleu (volaille)
Sauce Napolitaine
Bouquetière de légumes
(Jardinière et PDT)
 Nugget's Végétal**

Fromage

Buchette de chèvre

 Camembert (BIO)

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fromage blanc façon
straciatella (BIO)

 Poire (BIO)

 Crème dessert Vanille (BIO)

Beignet au chocolat

Banane

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

LÉGENDE
 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée  Céleri rémoulade (BIO)

Plat Fricassée de poisson sauce tomate
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz safrané  Gratin de pâtes façon tartiflette avec dès de tomates et oignons Pavé au veau haché sauce chili
Chevrier verts  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre Grenaille  Ecrasée de pomme de terre
 Galette de quinoa à la provençale sauce crème**  Omelette Nature**

Fromage Coulommiers Petit suisse aux fruits  Brie (BIO)

Dessert  Yaourt nature sucré (BIO)  Kiwi (BIO) Compote de pomme  Fraises

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

LÉGENDE
 Viande Bovine Française
 Végétarien
 Local

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution