

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage du Jour (légumes verts)	Salade de Pépinettes	 Carottes râpées (BIO)	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	 Céleri rémoulade (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	Edam	Buchette de chèvre	Mimolette	 Camembert (BIO)	Cantafrais
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Kiwi (BIO)	Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Orange

LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 Contient du porc

 Viande Bovine Française  
 Végétarien

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	Betterave vinaigrette	Potage Carotte	Maïs vinaigrette	Salade Antillaise (carotte-ananas-raisin sec)	 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 bercy**  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	Vache picon
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)	oeufs durs mayonnaise	 Concombre vinaigrette (BIO)	Céleri aux pommes	 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	Fripons	Buchette de chèvre	Saint Paulin	 Gouda (BIO)	Fraidou
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	 Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	Taboulé	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Salade Arlequin (chou rouge-céleri-olive)
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	Petit cotentin nature	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	Salade Sawāï (ananas, maïs, carotte, céleri, poivrons verts)	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Céleri rémoulade	Betterave à la russe	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 crévés Fromage Rapé
Fromage	Camembert (BIO)	Petit Suisse sucré	Tomme Grise	Fromage en coque (Petit Louis)	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Ecrasée de pomme maison	Orange (BIO)	Moka du chef + chocolat	Ananas frais

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Entrée


Salade niçoise


 Mortadelle et cornichons  
oeufs durs mayonnaise\*\*

 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

Vache picon

Brie

Dessert




 Pomme (BIO)


 Yaourt nature sucré (BIO)

Ananas au sirop

Ile flottante

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	Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte - dès de Gouda	Tomate et Maïs	Salade de lentilles
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	Fromage frais nature (carré croc lait)	Mimolette	 Camembert (BIO)	 Emmental (BIO)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella (BIO)	 Poire (BIO)	 Crème dessert Vanille (BIO )	Beignet au chocolat	Banane

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	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare	 Céleri rémoulade (BIO)	Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)
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 Pommes de terre Grenaille  Galette de quinoa à la provençale sauce crème**	  Carbonnade de Boeuf  Ecrasée de pomme de terre  Omelette Nature**
Fromage	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	 Brie (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Kiwi (BIO)	Compote de pomme	 Fraises

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