



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi





Vendredi

Entrée

 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)

Plat


Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Tortis
 Nugget's au fromage

 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Cantafrais

Dessert

 Yaourt nature sucré
(BIO)

Pêche

LÉGENDE



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


 Tomate sauce vinaigrette (BIO)



 Terrine aux endives et cornichon
Rillettes de saumon

Plat

 Carbonara* (lardons*)
Fromage râpé
Coquillettes
Viande carbonara de dinde
 Bouchée de légumes du soleil sauce crème


 Omelette nature semoule
Piperade

Escalope de volaille sauce suprême
Brocolis au beurre
 Pommes boulangères
Colin pané sauce citron


 Rôti de boeuf
Sauce ketchup
Frites
 Pané de blé fromage épinard

Pavé au thon haché
Sauce hollandaise
Epinards hachés à la crème
Riz

Fromage Edam

 Rondelé (BIO)


Tomme noire

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)




Spécialité pomme abricot




Banane

Liégeois Vanille

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Recette du chef

 Végétarien
 Local
 Viande Bovine Française

 MSC
 Viande Porcine Française *Présence de porc

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Cocarde tricolore	Pastèque (BIO)		
Plat	Escalope de volaille sauce au romarin Pommes vapeurs Petits pois à la française Nem aux Légumes sauce au romarin	Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	Sauté de veau marengo Tomate provençale Chevrier verts Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Samoussa aux légumes Riz	Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon) Pommes rissolées Chou de bruxelles braisés Rôti de dinde Steak de blé et oignons sauce tomate
Fromage	Tomme (BIO)			Saint Nectaire	
Dessert	Poire	Ile flottante	Yaourt nature sucré (BIO)	Tarte pomme abricot	
				Prunes rouge	

LÉGENDE

Bio	Végétarien	MSC
Contient du porc	Local	Viande Porcine Française
Recette du chef	Viande Bovine Française	AOP

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


BRADERIE DE LILLE



Plat



 Sauté de boeuf à l'estragon

Rôti de dinde
Sauce tomate

 Jambon blanc*

 Fricassée de moules
sauce dieppoise

  Mezze penne aux légumes méditerranéens


  Ecrasé de pomme de terre

Epinards hachés à la crème

Lentilles aux oignons
Batonnière de légumes aux herbes provençales


 Frites (BIO)


sauce tomate
Fromage Rapé

 Carré fromage fondu

Riz

Jambon dinde


 Fatayer épinard chèvre



 Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine


Fromage Mimolette


Tomme blanche


Petit suisse sucré

 Camembert (BIO)

Dessert   Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge

 Melon (BIO)

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Gaufre Liégeoise

Kiwi

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Local	 Viande Porcine Française
 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 AOP

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	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Céleri rémoulade	Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	Chipolata grillée* Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille Saucisse végétale	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz Blanquette de poisson sauce waterzooï	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage Rapé Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate	Couscous végétarien sauce au ras el hanout semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	Saint Paulin (BIO)			
Dessert	Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	Liégeois Vanille	Banane	Miroir Framboise	Prunes (BIO)

LÉGENDE

Bio	Végétarien	MSC
Contient du porc	Local	Viande Porcine Française
Recette du chef	Viande Bovine Française	AOP

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		Betterave vinaigrette		 Concombre à la crème (BIO)	
Plat	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Macaronis Batonnière de légumes  Omelette au fromage	 Sauté de boeuf sauce au cumin Poêlée de courgette Riz  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Samoussa aux légumes Sauce crème ciboulette  Semoule (BIO) Haricot vert à la basquaise	 Rôti de porc* sauce moutarde Frites Rôti de dinde sauce moutarde Filet de merlu sauce au citron	Poisson meunière Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	Coulommiers		 Cantal		 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire (BIO)	 Flan goût vanille nappé caramel	Banane	 Fromage blanc façon straciatella

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Local	 Viande Porcine Française
 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 AOP

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 du Jour (Endives)
au fromage fondu


 Céleri au vinaigre
balsamique

 Mousse de foie
forestière* et cornichons

 Concombre sauce
ciboulette (BIO)


 Roulade de volaille et
cornichon
Terrine de St Jacques
sauce citronnée

Plat

 Sauté de porc au
caramel



Riz


Sauté de dinde sauce au
caramel


 Falafel quinoa sauce pita

Fricassée de poisson blanc
sauce citron

Petits pois à l'étuvée
carottes

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre grenaille
au sel de Guérande

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

 Emincé de volaille au lait
de coco et miel

 Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée
(BIO)

Pavé au cabillaud haché
sauce aux cranberries et
légumes caramélisées


 Tortellini tricolore aux
3 fromages

Salade iceberg

 Parmesan râpé

Fromage Camembert

Dessert  Pomme (BIO)










 Crème dessert Chocolat
(BIO)

 Demi pomelos (BIO)

Spécialité pomme abricot

Eclair au chocolat

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Local	 Viande Porcine Française
 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 AOP

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

Concombre sauce bulgare (BIO)

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Sauté de volaille sauce forestière
 Pommes vapeurs
Haricot vert ails et fines herbes
Fricassé de poisson sauce forestière

Omelette nature
Purée de potiron et pommes de terre

Saucisse de Strasbourg et son jus
Frites
Saucisse de volaille et son jus
 Saucisse végétale et son jus

Rôti de boeuf sauce poivrade
Farfalles
 Steak soja tomate basilic sauce poivrade

Limande meunière
Sauce Oseille
Poêlée de courgette
Riz

Fromage Tomme Grise

Saint Paulin

Emmental (BIO)

Dessert Crème dessert vanille (BIO)

Ananas (BIO)

Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre
Compote de pomme

Banane

LÉGENDE

- Bio
- Végétarien
- MSC
- Contient du porc
- Local
- Viande Porcine Française
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- AOP

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  Taboulé

Plat Rôti de dinde sauce au curry
Poêlée de légumes et Pommes de terre
 Falafel quinoa sauce curry


  Carbonara* (lardons*)
Coquillette
Fromage Rapé
Viande carbonara de dinde
 Egréné végétal + sauce tomate

Sauté de veau à l'ancienne
 Carottes vichy (BIO)
Pommes de terre sautées
Pavé de colin sauce crème

 Croq pané de blé
fromage
semoule
Ratatouille de légumes

Poêlée de colin doré au beurre
Sauce tartare
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre


Fromage

 Brie (BIO)

 Pont l'evêque AOC

Camembert


Mimolette

Dessert  Crème dessert Chocolat (BIO)




 Poire




Yaourt nature sucré




Gâteau basque

 Orange (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Recette du chef

 Végétarien
 Local
 Viande Bovine Française

 MSC
 Viande Porcine Française
 AOP

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


 Céleri rémoulade

 Carottes râpées à l'orange

Plat

 Raviolis aux légumes
 Parmesan râpé


 Sauté de boeuf sauce poivrade
 Haricot vert (BIO)
Riz
 Nem aux Légumes sauce crème

 Jambon blanc*
Sauce tartare
Frites
Jambon dinde colin pané

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Coeur de blé

Fromage


 Saint Paulin (BIO)


 Comté

Dessert

Cocktail de fruits

Fromage blanc aux fruits

 Banane (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE



Bio



Végétarien



MSC



Contient du porc



Local



Viande Porcine Française



Recette du chef



Viande Bovine Française



AOP

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

*Présence de porc