

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>RIO</b>	<b>DUNKERQUE</b> Potage légumes verts	<b>VENISE</b>	<b>NOUVELLE-ORLEANS</b> 🌱🌿 Coleslaw (BIO)	<b>BINCHE</b> Salade verte - dès de mimolette
Plat	🌱🌿 Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices) 🌱🌿 Riz (BIO) Batonnière de légumes Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices) Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	🇫🇷🌱🌿 Carbonnade de Boeuf 🌱🌿 Duo de carotte et pomme de terre (BIO) 🌱🌿 Fatayer épinard chèvre	Escalope de Poulet Sauce milanaise Polenta 🌱🌿 Falafels sauce milanaise	🌱🌿 Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)	🇫🇷 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage	Gouda		Buchette de chèvre	🌱🌿 Petit suisse fruit (BIO)	
Dessert	🇫🇷 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet à la framboise	🌱🌿 Orange (BIO)		🌱🌿 Poire (BIO)

## LÉGENDE

- 🌱🌿 Bio
- 🇫🇷 Viande Bovine Française
- 🌱 Végétarien
- 🇫🇷 Contient du porc
- 🇫🇷 Recette du chef

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

Plat  Emincé de volaille label  
sauce tomate  
Haricot vert  
 Pâtes (BIO)  
Pavé de colin sauce tomate

  Riz cantonais (BIO)

Blanquette de veau à  
l'ancienne  
 Pommes vapeurs (BIO)  
 Nem aux Légumes  
sauce supreme

Poisson meunière sauce  
crème  
Beignets de Chou Fleur

 couscous poulet  
merguez boulette de boeuf  
semoule  
Légumes couscous  
 Couscous végétarien  
(falafel, saucisse végétale)

Fromage  Pont l'evêque AOC

 Brie (BIO)

Edam

Cantadou

Petit suisse nature

Dessert Purée pomme cassis

 Kiwi (BIO)

 Flan goût vanille nappé  
caramel

 Yaourt aromatisé (BIO)

 Pomme (BIO)

### LÉGENDE

- |   |  |   |
|---|--|---|
|  Bio             |  Contient du porc |  Viande Bovine Française |
|  Recette du chef |  Végétarien       |  Label rouge             |
|  AOP             |  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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Potage Asperges

 Mortadelle\* et cornichons  
Roulade de volaille aux  
olives et cornichon  
Oeufs durs mayonnaise

 Salade de pomme de  
terre (BIO) sauce fromage  
blanc et ciboulette

**CUISINE 100%  
RESPONSABLE**  
 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)

Plat  Emincé de porc\* sauce  
à la sauge  
Poêlée de légumes et  
Pommes de terre  
Emincé de volaille sauce à  
la sauge  
 Bouchée sarrasin sauce  
curry

Fricassée de poisson blanc  
sauce citron  
Epinards hachés à la  
crème  
 Riz (BIO)

Nugget's de Poulet plein  
filet  
Piperade de Légumes  
Nugget's de Poisson

  Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

 Rôti de boeuf sauce  
poivrade  
Frites  
 Steak Soja Petits  
Légumes sauce tomate

Fromage

 Morbier AOP

Fripons

Dessert  Orange (BIO)

Eclair au chocolat

 Poire (BIO)

  Fromage blanc (BIO) +  
cocktail de fruits

### LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Viande Porcine Française

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 (BIO)

 Emincé de chou rouge  
rémoulade

**SAVEURS DU NORD-  
PAS-DE-CALAIS**

Plat

 Samoussa aux légumes  
Sauce Jus aux 4 Epices  
Batonnière de légumes aux  
herbes provençales

  Sauté de porc\* sauce  
brune (BIO)

  Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)  
Sauté de dinde sauce  
brune

 Fatayer épinard chèvre  
sauce à l'indienne

 Braisé de boeuf et son  
jus

 Riz (BIO)  
Poêlée de champignons à  
la crème  
Poisson meunière

 Rôti de dinde Label  
Sauce au Maroilles  
Pommes de terre rissolées

 Croustillant au fromage

Poêlée de colin doré au  
beurre  
Fromage râpé  
Pâtes

Fromage Petit cotentin nature

Petit suisse sucré

Camembert

Dessert  Yaourt nature sucré  
(BIO)

 Purée de Pomme (BIO) Kiwi

 Gaufre Liégeoise

 Ananas (BIO)

### LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Viande Porcine Française

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

Crêpe au fromage

Plat  Sauté de boeuf sauce au cumin  
  Ecrasé de pomme de terre  
Fricassée de poisson sauce au cumin

  Omelette Nature BIO  
 Ratatouille de légumes (BIO)  
 Pâtes (BIO)

Aiguillette de volaille sauce catalane  
Petits pois Carottes  
 Bouchée de légumes du soleil sauce napolitaine

Beignets de calamar sauce citron  
Frites

  Chili con carné Riz  
  Chili Végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Fromage  Emmental (BIO)

 Rondelé (BIO)

Buchette de chèvre

Brie

Dessert Ile flottante

 Orange (BIO)

  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge

Abricots au sirop

 Banane (BIO)

### LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Viande Porcine Française

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  Pâté campagne  
cornichon\*  
Galantine de volaille et  
cornichons  
Sardine à l'huile

Plat  émincé de volaille label  
et son jus  
 Haricot vert (BIO)  
 Gratin dauphinois  
 Samoussa aux légumes  
et son jus

Fromage

Dessert  Poire

Waterzooï de poisson  
Fondue de poireaux  
 Riz (BIO)

Mimolette

Compote de pomme HVE

 Céleri rémoulade (BIO)

Rôti de veau sauce  
moutarde à l'ancienne  
 Purée de brocolis et  
pomme de terre écrasée  
 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce aux  
herbes

 Crème dessert saveur  
pistache

**MENU SUCRE SALE**

 Sauté de porc\* aux  
pruneaux  
Printanière de légumes  
Sauté de dinde sauce aux  
pruneaux  
Poisson meunière sauce  
aigre douce

Petit suisse aux fruits

 Moka du chef

 Tomate sauce vinaigrette  
(BIO)

 Tortelloni provençale  
(BIO)  
 Fromage râpé (BIO)

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP  
 Contient du porc  
 Végétarien  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Viande Porcine Française

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 Chou blanc vinaigrette

Concombre sauce ciboulette (BIO)

Carottes râpées persillées

Plat Rougail de saucisses végétales  
 Riz (BIO)  
Concassé de tomates

Sauté de boeuf à la provençale (BIO)  
 Ratatouille de légumes (BIO)  
 Semoule (BIO)  
Cassolette de poisson à la provençale

Wings de poulet label et son jus  
Poêlée de légumes à l'abricot sec  
 Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge

Cheese burger  
Frites  
 Cheese végétarien

Colin pané sauce poulette  
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre

Fromage

Brie (BIO)

Morbier AOP

Dessert Liégeois Chocolat

Orange (BIO)

Spécialité pomme framboise

Demi pomelos

Yaourt aromatisé (BIO)

### LÉGENDE

- |                 |                  |                          |
|-----------------|------------------|--------------------------|
| Bio             | Contient du porc | Viande Bovine Française  |
| Recette du chef | Végétarien       | Label rouge              |
| AOP             | Local            | Viande Porcine Française |

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 (BIO)

Tomate au persil

Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)

Plat

Raviolis aux légumes  
Fromage râpé

Médaillon de langue  
sauce napolitaine  
Jardinière 4 légumes ails et persil

Coeur de filet de merlu au jus d'ail et fines herbes  
Epinards hachés à la crème

émincé de volaille (BIO)  
sauce au romarin  
 Pommes vapeurs (BIO)  
 Palet montagnard sauce barbecue

Fromage

Brie (BIO)

Dessert

Pomme

yaourt brassé fraise (BIO)

Miroir Framboise

Ananas (BIO)

### LÉGENDE

Bio  
 Recette du chef  
 AOP  
 Contient du porc  
 Végétarien  
 Local

Viande Bovine Française  
 Label rouge  
 Viande Porcine Française

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 vinaigrette (BIO)

Pizza au fromage

Plat Pâtes aux deux saumons crémés  
Fromage râpé

Sauté de boeuf à la milanaise  
Chevrier verts à la tomate  
Pavé de colin sauce à la milanaise

Merguez  
Ketchup (dosette)  
Pommes de terre campagnardes (wedges)  
 Saucisse végétale et son jus

Cari d'oeufs (Oeufs durs, tomate, oignon, épices)  
Coeur de blé

Hachis parmentier (BIO)  
 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Fromage Emmental

Gouda (BIO)

Vache qui rit (BIO)

Dessert Poire (BIO)

Yaourt nature sucré

Fraises

Crème dessert Chocolat (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

LÉGENDE

- Bio
- Recette du chef
- AOP
- Contient du porc
- Végétarien
- Local

- Viande Bovine Française
- Label rouge
- Viande Porcine Française

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

\*Présence de porc