

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Légumes				
Plat	 Boeuf bourguignon VBF  Duo de carotte et pomme de terre Filet de merlu sauce hollandaise	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Farfalles  Parmesan râpé	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  Petits pois à la provençale (BIO)		   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage		Tomme noire	Coulommiers		Petit suisse sucré
Dessert	 Flan saveur caramel	 Gaufre Liégeoise	Banane		 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Viande Bovine Française

 Recette du chef

 Viande Porcine Française

 Local

 AOP

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

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

 Mortadelle* et cornichons
Galantine de volaille et
cornichon
Oeufs durs mayonnaise

  Chou blanc sauce
curry et raisins secs

**DEVELOPPEMENT
DURABLE**
Potage Potiron

Plat

Aiguillette de volaille sauce
catalane
semoule
Brocolis vapeur
 Bouchée sarrasin sauce
tomate

Fricassée de poisson
sauce au cumin
  Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)

  Sauté de porc* à la
diable
  Pâtes au gratin (BIO)
Sauté de dinde sauce à la
diable
 Boulettes au soja tomate
et basilic sauce tomate

 Falafel quinoa sauce à
l'oignon
 Riz pilaf aux oignons et
parmesan

  Carbonnade de Boeuf
 Frites (BIO)
Pavé de colin sauce crème

Fromage  Camembert (BIO)

Vache picon

Dessert Kiwi

 Crème Chocolat

Ile flottante

 Pomme (BIO)

Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Viande Bovine Française  Local
 Recette du chef  AOP
 Viande Porcine Française  Contient du porc

 Végétarien
 Bio

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 Poireaux		 Carottes râpées persillées (BIO)		
Plat	 Omelette nature  Riz à la basquaise (BIO)	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Haricot vert  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin Poêlée de champignons  Pommes boulangères  Filet de limande meunière + sauce forestière	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde  Egréné végétal + sauce tomate	Poêlée de colin doré au beurre Purée de potiron et pommes de terre
Fromage		Chantaillou		Yaourt nature sucré	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Orange (BIO)	Purée pomme cassis	 Moelleux chocolat maison	Banane

LÉGENDE

 Viande Bovine Française

 Recette du chef

 Viande Porcine Française

 Local

 AOP

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

 MSC

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	Sauté de veau marengo Coquillettes Carotte Vichy  Fatayer épinard chèvre	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Rôti de porc* à la sauge  Lentilles aux oignons (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	Escalope de volaille sauce suprême  Frites (BIO) Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	 Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Fromage	 Gouda (BIO)	Brie	Coulommiers	Rondelé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire	Liégeois Vanille	 Clémentines (BIO)

LÉGENDE

 Viande Bovine Française

 Recette du chef

 Viande Porcine Française

 Local

 AOP

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

 MSC

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	REPAS ALSACIEN	Potage légumes verts	 Chou blanc vinaigrette		 Nem de légumes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou Choucroute  Choucroute végétarienne	 Rôti de boeuf sauce tomate Fromage râpé Mezze penne Paupiette du pêcheur sauce tomate	Pavé au veau haché sauce crème Blé  Epinards hachés à la crème (BIO)  Steak de soja aux petits légumes sauce crème	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Jus de couscous semoule Légumes couscous	 Filet de limande meunière  Gratin de patate douce et panais
Fromage	Carré de l'est			Petit suisse aux fruits	
Dessert	Pain d'épice et marmelade	 Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

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

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 fromage blanc et ciboulette	Trio de carotte céleri maïs	FÊTE DES LUMIERES Rillettes de saumon maison et son toast	 Potage du jour (BIO)
Plat	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pomme de terre	 Jambon blanc* Petits pois à la provençale Jambon dinde  Falafel quinoa sauce Tomate	 Ragoût de boeuf VBF à l'italienne  Riz (BIO) Ragoût de poisson	 Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	 Gratin de macaronis aux deux fromages
Fromage Fripons					Yaourt nature sucré
Dessert	 Crème dessert Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	 Pâtisserie de fête, clémentine (BIO), petit chocolat	

LÉGENDE

 Viande Bovine Française

 Recette du chef

 Viande Porcine Française

 Local

 AOP

 Contient du porc

 Végétarien

 Bio

 MSC

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		Oeufs durs mayonnaise (BIO)	Céleri rémoulade (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Sauté de boeuf à la basquaise (BIO) Pâtes à la basquaise (BIO) Falafels à la basquaise	Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Cassoulet végétarien	Blanquette de poisson sauce waterzooï Riz (BIO)	Hachis parmentier de volaille Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Fromage	Saint Nectaire				
Dessert	Compote Poire (BIO)	Fromage blanc nature sucré (BIO)	Orange	Galettes aux pommes	Kiwi jaune

LÉGENDE

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

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