

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	<b>RIO</b>  Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	<b>DUNKERQUE</b> Potage légumes verts	<b>VENISE</b> Pizza au fromage	<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	  Maroilles	Buchette de chèvre	 Petit suisse fruit (BIO)	Emmental
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet à la framboise	 Orange (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	 Poire (BIO)

## LÉGENDE

- |                                                                                                           |                                                                                                |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Recette du chef         |  Bio        |  Contient du porc |
|  Viande Bovine Française |  Végétarien |  Local            |
|  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	Emincé de champignons frais sauce vinaigrette	 Céleri rémoulade (BIO)	Potage Poireaux	 Salade de pépinettes	 Salade Bulgare
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

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

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	<b>CUISINE 100% RESPONSABLE</b> Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Emincé de radis vinaigrette
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	Buchette de chèvre	Morbier AOP	Tomme noire	Saint Paulin (BIO)	Fripons
Dessert	Orange (BIO)	Liégeois Café	Eclair au chocolat	Poire (BIO)	Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits

LÉGENDE

Recette du chef	Bio	Contient du porc
Viande Bovine Française	Végétarien	Local
AOP	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	Salade sombrero	Potage du jour (BIO)	Emincé de chou rouge rémoulade	<b>SAVEURS DU NORD-PAS-DE-CALAIS</b> Endives vinaigrette (BIO)	Céleri rémoulade
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	Edam (BIO)	Tomme Grise	Petit suisse sucré	Camembert
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Kiwi	Gaufre Liégeoise	Ananas (BIO)

### LÉGENDE

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

Chou blanc vinaigrette (BIO)

Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)

Chou fleur sauce cocktail (BIO)

Crêpe au fromage

Plat Sauté de bœuf 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

Petit suisse sucré

Dessert Ile flottante

Orange (BIO)

Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge

Abricots au sirop

Banane (BIO)

### LÉGENDE

Recette du chef  
 Viande Bovine Française  
 AOP  
 Bio  
 Végétarien  
 Label rouge

Contient du porc  
 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	  Pâté campagne cornichon* Galantine de volaille et cornichons Sardine à l'huile	Macédoine Vinaigrette	 Céleri rémoulade (BIO)	<b>MENU SUCRE SALE</b>  Betterave à la russe (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 émincé de volaille label et son jus  Haricot vert (BIO)  Gratin dauphinois  Samoussa aux légumes et son jus	Waterzooï de poisson Fondue de poireaux  Riz (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	  Sauté de porc* aux pruneaux Printanière de légumes Sauté de dinde sauce aux pruneaux Poisson meunière sauce aigre douce	  Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Nectaire	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	 Tomme (BIO)
Dessert	 Poire	Compote de pomme	 Crème dessert saveur pistache	 Moka du chef	 Pomme (BIO)

LÉGENDE

- |                                                                                                           |                                                                                                 |                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Recette du chef         |  Bio         |  Contient du porc         |
|  Viande Bovine Française |  Végétarien  |  Local                    |
|  AOP                     |  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	Oeufs durs mayonnaise (BIO)	Salade d'haricot rouge vinaigrette	Concombre sauce ciboulette (BIO)	Carottes râpées persillées
Plat	Rougail de saucisses végétales	Sauté de boeuf à la provençale (BIO)	Wings de poulet label et son jus	Cheese burger	Colin pané sauce poulet
	Riz (BIO) Concassé de tomates	Ratatouille de légumes (BIO)	Poêlée de légumes à l'abricot sec	Frites	Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
		Semoule (BIO) Cassolette de poisson à la provençale	Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	Cheese végétarien	
Fromage	Cantafrais	Brie (BIO)	Morbier AOP	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Liégeois Chocolat	Orange (BIO)	Spécialité pomme framboise	Demi pomelos	Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

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

Betterave vinaigrette (BIO)

Tomate au persil

Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)

Chou fleur sauce cocktail (BIO)

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

Bouchée de légumes du soleil sauce napolitaine

Riz (BIO)

Fromage

Petit suisse aux fruits

Mimolette

Tomme des Pyrénées

Brie (BIO)

Dessert

Pomme

yaourt brassé fraise (BIO)

Miroir Framboise

Ananas (BIO)

### LÉGENDE

Recette du chef  
 Viande Bovine Française  
 AOP

Bio  
 Végétarien  
 Label rouge

Contient du porc  
 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  Carottes râpées

 Cervelas\* et petits oignons  
Galantine de volaille et cornichons  
 Rillettes de thon

 Concombre vinaigrette (BIO)

Pizza au fromage

 Endives vinaigrette (BIO)

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)

Pavé 1/2 sel

 Saint Nectaire

 Vache qui rit (BIO)

Dessert  Poire (BIO)

Yaourt nature sucré

 Fraises

 Crème dessert Chocolat (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

### LÉGENDE

 Recette du chef  
 Viande Bovine Française  
 AOP

 Bio  
 Végétarien  
 Label rouge

 Contient du porc  
 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