



Lundi



Mardi



Mercredi





Jeudi



Vendredi



Entrée



 Carottes râpées**



 Céleri rémoulade (BIO)**


Tomate vinaigrette**

Plat

Cordon bleu (volaille)**
Sauce Barbecue
 Pâtes (BIO)
 Nugget's au fromage**

 Sauté de boeuf sauce
poivrade**
Pommes croustillantes aux
herbes
 Baigan Pakora sauce tomate**

Escalope de Poulet Sauce
Crème**
 Petits pois Carottes (BIO)
 Galette panée pois légumes
sauce crème**


Pavé de colin**
semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)
Sauce basquaise

Fromage

Camembert

Dessert

Yaourt nature sucré

 Crème dessert Caramel

Beignet au pomme

Pêche

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Bio
 Viande Bovine 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Haricot beurre vinaigrette**

REPAS VEGETARIEN
Céleri vinaigrette**

Coleslaw**

Tomate sauce vinaigrette (BIO)**

Plat Carbonara* (lardons*)
Coquillettes (BIO)
Fromage Rapé
Viande carbonara de dinde**
Baigan Pakora sauce tomate**

Omelette Nature**
semoule (BIO)
Piperade

Escalope de Volaille Sauce Crème**
Gratin de Brocolis et Pomme de Terre
Paupiette du pêcheur sauce dieppoise**

Rôti de boeuf**
Pomme Vapeur
Haricot vert
Sauce Barbecue
Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**

Colin d'Alaska mariné à la tomate et curry**
Epinards hachés à la crème (BIO)
Riz

Fromage

Mimolette

Fripsons

Dessert Yaourt aromatisé

Banane (BIO)

Fromage Blanc Nature Sucré

Prunes rouge

LÉGENDE

-  Local
-  Végétarien
-  Contient du porc
-  Bio
-  Viande Bovine 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi




Vendredi


Entrée

tomates sauce basilic**

REPAS VEGETARIEN



 Céleri rémoulade (BIO)**



Plat

Rôti de dinde sauce au romarin**
Jardinière 4 légumes
 Croquette Mexicaine sauce
curry**

Pavé de colin sauce Brestoise**
Emincé de poireaux à la crème
Coeur de blé

Sauté de veau Marengo**
Frites
Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce pita
(2M/3P/4Ad)**

 Chili Végétarien (haricots
rouges, poivrons, concentré de
tomate, oignons)**
 Riz (BIO)


 Rôti de Porc* sauce
charcutière
Pommes Rissolées
Chou de bruxelles braisés
Rôti de dinde sauce oignons**
 Steak de blé et oignons sauce
tomate**

Fromage Tomme Grise

Buchette de chèvre

Saint Paulin

Dessert  Poire (BIO)




 Nectarine (BIO)



 Yaourt nature sucré (BIO)

Eclair au chocolat

Fromage blanc aux fruits

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 Viande Bovine 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 / ** Plat de substitution

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée Macédoine Vinaigrette (BIO)**

Melon (BIO)**

REPAS VEGETARIEN
 Carottes râpées persillées (BIO)**

Plat Sauté de boeuf à l'estragon**
 Ecrasée de pomme de terre
 Carré fromage fondu**

Rôti de dinde sauce tomate**
 Riz (BIO)
Aubergines grillées
 Galette panée pois légumes sauce curry**

Petit salé lillois et cornichon
Carotte Vichy
Lentilles aux oignons
Rôti de dinde sauce au thym**
 Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine**

Lasagne ricotta épinard chèvre**

Pavé de colin sauce crème**
Epinards hachés à la crème
Pommes croustillantes aux herbes

Fromage

Tomme blanche

Petit Suisse sucré

Camembert (BIO)

Dessert Velouté Nature + dosette de sucre

Pomme

Crème Chocolat

Kiwi

LÉGENDE

- Local
- Végétarien
- Contient du porc
- Bio
- Viande Bovine Française
- 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi






Vendredi




Entrée  Coleslaw (BIO)**



 Céleri rémoulade**

REPAS VEGETARIEN
Tomate vinaigrette**

Plat  Chipolata Grillée sauce
Dijonnaise
Riz
Poêlée de Champignons à la
crème
Saucisse de volaille sauce
dijonnaise**
 Saucisse végétale**


 Pot au feu (boeuf)**
Légumes du Pot au Feu
Poêlée de colin doré au beurre**

  Egréné de boeuf (BIO) à la
bolognaise**
Spaghetti
Fromage Rapé
 Bolognaise végétarienne**

 Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**
 semoule (BIO)
Piperade

Pépites de colin dorées aux 3
céréales (2M/3P/4Ad)**
Sauce tartare
Purée aux 3 légumes

Fromage

 Saint Paulin (BIO)


Gouda

Dessert Délicatesse aux fruits




Spécialité Pomme Abricot




Banane

Miroir Framboise

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 Viande Bovine Française
 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

REPAS VEGETARIEN
tomates sauce basilic**

Panais rémoulade**

Plat

Emincé de volaille sauce waterzooï**
Pâtes (BIO)
Batonnière de légumes
Omelette au fromage**

Sauté de veau sauce au cumin**
poêlée de courgette
Riz
Pavé au thon haché sauce tomate**

Samoussa aux légumes (1M, 2P, 3Ad)**
Sauce Crème Ciboulette
semoule (BIO)
Haricot vert à la basquaise

Rôti de porc* sauce moutarde
Haricot blanc à la tomate
Pomme Vapeur (BIO)
Rôti de dinde sauce moutarde**
Galette de Soja à la provençale**

Filet de limande meunière**
Sauce Béarnaise
Brocolis vapeur
Rostis de légumes

Fromage Coulommiers

Buchette de chèvre

Brie

Dessert Yaourt aromatisé

Poire (BIO)

Dessert lacté Fraise

Banane

Fromage blanc façon straciatella (BIO)

LÉGENDE

-  Local
-  Végétarien
-  Contient du porc
-  Bio
-  Viande Bovine Française
-  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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU GOÛT : LES HERBES AROMATIQUES



 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**


 **Jeudi**


 **Vendredi**

Entrée



Chou fleur sauce cocktail**


Salade verte - dès de
mimolette**




 Céleri rémoulade (BIO)**




REPAS VEGETARIEN
 Concombre à la crème (BIO)**


Plat

 Sauté de porc* à la sauge
Carotte Vichy
Chevrier verts
Emincé de volaille sauce
crème**
 Falafel (pois chiche) sauce
Tomate**


Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette**
 Pâtes (BIO)
Brunoise de légumes
mediterranéenne

  Carbonnade de Boeuf**
Pommes croustillantes aux
herbes
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à l'orientale
sauce forestière**

Cordon bleu (volaille)**
  Ecrasée de pomme de terre
Sauce Tomate Basilic
 Carré fromage fondu**

 Riz façon risotto (riz, petits
pois, carottes, fromage)**


Fromage


 Camembert (BIO)

Brie

Dessert




 Pomme




 Crème dessert Caramel

 Kiwi (BIO)

Tarte aux pommes

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 Viande Bovine Française
 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi




Vendredi

Entrée

REPAS VEGETARIEN

 Concombre sauce bulgare
(BIO)**


 Panais rémoulade**

 Coleslaw**

Plat

Sauté de volaille sauce
forestière**

 Omelette Nature**

 Jambon blanc*
Poêlée de légumes et Pommes
de terre

 Rôti de boeuf**

Poisson meunière**
poêlée de courgette

 Pomme Vapeur

Gratin de Brocolis et Pomme de
Terre

Sauce Ketchup


Farfalles

Sauce Citron

Haricot vert


Terre

Jambon Dinde**

 Steak Soja Tomate Basilic

Riz


Pavé de colin sauce à l'aneth**


 Croustillant au fromage**


Sauce Tomate**

Fromage Tomme Grise

 Brie (BIO)

 Emmental (BIO)




Dessert  Crème dessert Vanille (BIO)




 Ananas (BIO)

Fromage Blanc et coulis de fruits
rouge et sucre

Prunes rouge

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 Bio
 Viande Bovine Française
 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 / ** Plat de substitution

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Chou rouge vinaigrette**

Demi pomelos**

REPAS VEGETARIEN
Céleri râpé rémoulade aux raisins**

Plat

Rôti de dinde sauce aux herbes**
Poêlée de légumes et Pommes de terre
 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate**

Carbonara* (lardons*)
Coquille
Fromage Rapé
Viande carbonara de dinde**
 Bolognaise végétarienne**

Blanquette de veau à l'ancienne**
Carotte Vichy (BIO)
Pommes de terre sautées
Blanquette de poisson sauce waterzooï**

Croq pané de blé fromage** semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)

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

Fromage Chanteneige

Gouda (BIO)

Dessert Yaourt fraise Bio

Poire (BIO)

Yaourt nature sucré

Tarte normande

Orange

LÉGENDE

	Local		Bio
	Végétarien		Viande Bovine Française
	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 / ** Plat de substitution

 **Lundi**

 **Mardi**


 **Mercredi**


 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée



Haricot beurre vinaigrette**

 Carottes râpées à l'orange
(BIO)**



 Céleri rémoulade**


REPAS VEGETARIEN


Plat


 Aiguillette de poulet sauce
crème**
Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée
 Steak fromage Emmental
sauce tomate**

Pâtes aux deux saumons
crémés**
Fromage Rapé


 Sauté de boeuf sauce
poivrade**
 Pomme Vapeur
Haricot vert


 Baigan Pakora sauce tomate**

 Jambon blanc*
Sauce tartare
Pommes croustillantes aux
herbes
Jambon Dinde**
colin pané**

 Parmentier végétarien (égréné
végétal, purée, brunoise
légumes)**

Fromage

 Tomme (BIO)


 Saint Paulin (BIO)


Brie

Dessert

 Pomme

Fromage blanc aux fruits

 Banane (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

-  Local
-  Végétarien
-  Contient du porc
-  Bio
-  Viande Bovine Française
-  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 / ** Plat de substitution