

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Mortadelle et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage champignon	CUISINE 100% RESPONSABLE Carottes râpées (BIO)	Panais rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce tomate Piperade Coeur de blé Falafel quinoa sauce Tomate	Fricassée de poisson sauce brestoise Epinards hachés à la crème Riz	Rôti de boeuf Sauce poivrade Haricot vert (BIO) Pommes de terre sautées Croq pané de blé fromage	Bolognaise de lentilles Fromage Rapé Tortis	Mijoté de porc * St Joseph Frites Emincé de volaille sauce crème Pavé au cabillaud haché sauce crème
Fromage	Emmental (BIO)	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Pont l'evêque AOC	Fraidou
Dessert	Fromage Blanc Nature Sucré	Kiwi (BIO)	Eclair au chocolat	Poire	Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien

Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw (BIO)	Potage du jour (BIO)	Haricot vert vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Concombre sauce aux fines herbes
Plat	Waterzooï de poisson Semoule Sauce julienne de légumes	Rôti de dinde Sauce moutarde Gratin de champignons et pommes de terre Samoussa aux légumes	Sauté de porc* sauce brune Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Sauté de dinde sauce brune Palet de pois chiche et betteraves sauce brune	Tarte tomate chèvre	Braisé de boeuf et son jus Riz à la basquaise Pavé de colin sauce nantua
Fromage	Vache picon	Camembert	Edam (BIO)	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Dessert	Spécialité Pomme Abricot	Liégeois Vanille	Ananas frais	Pomme (BIO)	Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)	 Carottes râpées (BIO)	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	Crêpe au fromage
Plat	 Omelette nature  Pâtes (BIO) Haricot vert persillé	 Sauté de boeuf sauce au cumin  Purée de brocolis et pomme de terre Fricassée de poisson sauce dieppoise	Boulettes de mouton au ras el hanout Duo de légumes tajines et Pommes de terre  Falafel quinoa sauce au ras el hanout	 Rôti de Porc* Pommes de terre rissolées Sauce au miel et romarin Rôti de dinde  Steak Soja Petits Légumes	Pavé au saumon haché Sauce Crème  Petits pois Carottes (BIO)
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes Fraidou	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Brie	
Dessert	 Gaufre Liégeoise	 Poire (BIO)	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	Spécialité Pomme Fraise

LÉGENDE

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Julienne de betterave cuite Céleri rémoulade

FÊTE DE LA GASTRONOMIE Concombre à la menthe

Oeufs durs mayonnaise (BIO)

Plat Raviolis aux légumes Fromage Rapé Brandade de poisson

Sauté de veau printanier
Chevrier verts à la tomate
 Galette de Soja à la provençale

Pilons de poulet rôti et son jus
 Gratin dauphinois
Poêlée de Légumes ail et fines herbes
colin pané

Fromage St Morêt Mimolette

Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Dessert Crème dessert vanille (BIO) Pomme (BIO)

Moka du chef + chocolat Banane (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Mousse de foie de porc* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise	 Chou blanc vinaigrette	 Salade Bulgare	 Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Carotte vichy Blanquette de poisson sauce à l'ancienne	  Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule Sauce au curry	 Emincé de porc* sauce à la sauge  Pâtes (BIO) Batonnière de légumes Emincé de volaille sauce à la sauge  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	 Steak haché de boeuf VBF Ketchup (dosette) Frites  Palet végétarien à l'italienne	Pavé au thon haché sauce minestrone  Gratin de brocolis et pomme de terre
Fromage Fripons		 Emmental (BIO)	Petit suisse sucré	Edam	Buchette de chèvre
Dessert	 Pomme (BIO)	Spécialité pomme pêche	Orange	 Yaourt nature sucré (BIO)	Liégeois Chocolat

LÉGENDE

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade mexicaine	Betterave vinaigrette	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Panais rémoulade	 Taboulé
Plat	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Waterzooï de poisson	Médailon de boeuf Riz aux petits légumes Sauce napolitaine  Croustillant au fromage	Poisson meunière Sauce tartare  Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert (BIO) Nugget's de Poisson
Fromage	 Tomme (BIO)	Brie	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Emmental
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Poire (BIO)	 Crème dessert caramel	Miroir Framboise	Kivi

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		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 de pépinettes	 Concombre vinaigrette	 Cervelas* et petits oignons Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO)	Tarte aux poireaux
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Paupiette de volaille sauce basquaise Petits pois Carottes Paupiette du pêcheur sauce basquaise	Merguez Pommes de terre campagnardes (wedges) Sauce ketchup  Saucisse végétale	 Braisé de boeuf et son jus Poêlée de champignons à la crème Pommes de terre grenaille  Boulettes au Soja tomate et basilic sauce crème	 Pâtes aux deux saumons crévés Salade iceberg  Fromage Rapé (BIO)
Fromage	Fraidou	St Morêt	 Tomme (BIO)	Mimolette	Petit suisse sucré
Dessert	 Pomme (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	Banane	Liégeois Chocolat	Mille Feuille

LÉGENDE

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Céleri vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche	Coleslaw (BIO)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Aiguillette de poulet sauce curry Coquillettes Cassolette de poisson sauce curry	Chipolata grillée* Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille Saucisse végétale	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous semoule (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Riz à la basquaise	Pavé au veau haché sauce tomate Frites Steak fromage emmental sauce tomate
Fromage	Buchette de chèvre	Edam (BIO)	Vache picon	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Poire	Délicatesse aux fruits	Crème dessert Vanille	Ile flottante	Ananas (BIO)

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

Recette du chef
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Pâté campagne
cornichon*
Sardine à l'huile

Julienne de betterave cuite

Cocarde tricolore

Plat Boeuf mode aux carottes
 Petits pois Carottes
(BIO)
 Boulettes végétarienne
sauce brune

Omelette nature

Pâtes au gratin (BIO)

Filet de limande
meunière + sauce tartare
 Pomme Vapeur (BIO)
Haricot vert ails et fines
herbes

Fromage Camembert

Tomme blanche

Petit suisse sucré

Dessert Ecrasé de pomme
maison

Yaourt aromatisé

Fraises + dosette de
sucre

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

Recette du chef
 Viande Bovine Française
 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