



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi



Vendredi



Entrée

Melon

 Betterave vinaigrette


Plat

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

 Rondelé (BIO)

 Pont l'Evêque




Dessert

 Compote de pomme

Pêche

Goûter

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 AOP

 Bio
 MSC
 HVE

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	Pastèque (BIO)	Tomate vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Concombre vinaigrette (BIO)	Salade de pépinettes
Plat	Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes Bouchée de légumes du soleil sauce crème	Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce bercy Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce tomate	Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille Nuggets végétal
Fromage	Edam	Mimolette	Saint Nectaire	Petit suisse fruit (BIO)	Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	Nectarine (BIO)	Gaufre Liégeoise	Prunes
Goûter			Lait aromatisé fraise Gaufrette vanille		

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien
MSC	AOP	HVE
Recette du chef	VBF	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	Coleslaw (BIO)	Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade (BIO)	Cocarde tricolore	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce normande (BIO) Pommes boulangères Petits pois à la française Nem aux légumes sauce crème	Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	Rôti de bœuf sauce ketchup Gratin de chou-fleur et pomme de terre Palet montagnard sauce à la sauge	Omelette nature sauce basquaise Riz (BIO) Courgettes ail et persil	Saucisse de Strasbourg et son jus Purée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus
Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Buchette de chèvre	Maroilles
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Poire	Compote de pomme	Flan saveur vanille	Pomme
Goûter			Yaourt à boire Quatre quart		

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	MSC
AOP	HVE	Recette du chef	VBF
Local	Contient du porc		

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	Melon	  Carottes cuites au curry	  Concombre sauce ciboulette	Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette xeres
Plat	   Chili végétarien (BIO)  Riz (BIO)	 Daube de boeuf à la provençale  Semoule (BIO) Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Haricot vert au beurre	 Wings de poulet label et son jus Frites  Galette fromage emmental sauce napolitaine
Fromage	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Cantal	Petit cotentin aux herbes
Dessert	 Crème dessert praliné	Pastèque	Madelons pépites de chocolat	 Pêche (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)
Goûter			Jus de pomme Fromage blanc aromatisé		

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc	 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	Pâté campagne cornichon* Galantine de volaille et cornichon Sardine à la tomate	Panais rémoulade	Chou-fleur à la flamande	Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz (BIO) Waterzooï de poisson	Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes (BIO) Jambon dinde Samoussa aux légumes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées Crumble de légumes provençale Pavé fromager sauce tomate	Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme (BIO)	Yaourt nature sucré	Chaource
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins
Goûter			Petit suisse aux fruits Moelleux fourré cacao		

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	MSC
AOP	HVE	Recette du chef	VBF
Local	Contient du porc	Label rouge	VPF

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	 Endives aux dès de mimolette	 Betterave vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	Salade mexicaine	Champignons sauce crème ciboulette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois  Poêlée de courgette (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon Sauté de dinde sauce brune  Omelette nature	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	Brie	 Comté	Petit cotentin ail et fines herbes	Gouda	Edam
Dessert	 Compote de pomme	Kiwi	Fromage blanc au daim	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter			Croissant Fruit du Jour		

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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**

	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
Entrée	Velouté tomates	 Pâté forestier* et cornichons Terrine de poisson sauce cocktail	 Concombre à la crème (BIO)	Accras de morue	 Coleslaw (BIO)
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis  Croustillants aux légumes du soleil façon nems sauce tomate	 Boeuf bourguignon VBF   Pommes vapeurs  Carotte vichy  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise	 Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	 Rougail de saucisses*  Riz (BIO) Rougail de volaille  Rougail végétarien	Poisson façon fish and chips Frites Sauce tartare
Fromage	 Gorgonzola	Camembert	 Tomme (BIO)	 Petit suisse fruit (BIO)	Cheddar
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à l'abricot	Ananas frais	 Crème dessert saveur pistache
Goûter			Yaourt aromatisé Jus d'ananas		

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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 rémoulade (BIO)	 Taboulé	Potage Légumes	Salade aux croûtons	  Carottes râpées
Plat	  Rôti de Porc* Label sauce charcutière Carottes vichy  Flageolets verts Rôti de dinde sauce charcutière  Fricassé de colin sauce herbes	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert au beurre  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin  Purée de potiron  Galette panée pois légumes sauce crème	 Tortillini au saumon Fromage râpé	   Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)  Riz (BIO)  Brocolis
Fromage	Chantailou	  Maroilles	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme des Pyrénées
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Poire	Pêche au sirop	Banane	 Flan saveur caramel
Goûter			Petit suisse aux fruits Biscuit des Flandres		

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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	Pâté foie cornichons* Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Concombre à la menthe	Salade de pommes de terre
Plat	Filet de poulet sauce aux herbes Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Sauté de veau sauce au cumin Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés Falafel quinoa sauce forestière	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Filet de merlu sauce hollandaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Chanteneige	Fripous	Emmental	Vache picon	Cantal
Dessert	Yaourt brassé fraise (BIO)	Demi pomelos	Liégeois chocolat	Gâteau marbré cacao	Orange (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Petit beurre Fromage blanc nature sucré	Spécialité Poire Moelleux au citron	Fruit du Jour Yaourt à boire	Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	MSC
AOP	HVE	Recette du chef	VBF
Local	Contient du porc	Label rouge	VPF

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 d'endives aux pommes crémees

Potage du jour (BIO)

Carottes râpées persillées

Macédoine mayonnaise

Plat Pavé de colin sauce brestoise
Fondue de poireaux
Riz

Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)

Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)

Braisé de boeuf et son jus

Pâtes (BIO)

Piperade

Pavé fromager sauce tomate

Petits pois carottes

Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge

Fromage Petit cotentin ail et fines herbes

Petit suisse sucré

Coulommiers

Pont l'Evêque

Dessert Yaourt nature sucré (BIO)

Ananas frais

Spécialité pomme abricot

Banane

Goûter

Petit suisse aux fruits
Brownies

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	MSC
AOP	HVE	Recette du chef	VBF
Local	Contient du porc	Label rouge	VPF

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

*Présence de porc