

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Céleri rémoulade (BIO)	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise			
Plat	 Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule Légumes tajines  Samoussa aux légumes et son jus	 Fricassé de colin sauce herbes  Carottes vichy  Riz (BIO)		  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	   Rôti de porc* label sauce charcutière Frites Rôti de dinde sauce charcutière  Poisson meunière + sauce tartare
Fromage				Petit suisse sucré	 Brie (BIO)
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit du jour		 Fruit du jour (BIO)	 Spécialité pomme abricot
Goûter	 Fruit du jour Ourson fourre chocolat	Petit suisse aux fruits Gaufrette vanille		Galette Bretonne Yaourt à boire	Pâte à tartiner Pain platine



Bio



Local



Contient du porc



VBF



Végétarien



MSC



CE2



Recette du chef



Label rouge



VPF


















HVE



Global G.A.P

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					Crêpe au fromage
Plat	 Pâtes aux 2 saumons crévés  Fromage râpé (BIO)	Escalope de volaille sauce milanaise  Haricot vert  Gratin dauphinois  Bouchée de légumes du soleil sauce crème		 Egréné de boeuf sauce chili  Riz (BIO)  Egréné végétal sauce chili	 Omelette nature (BIO)  Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Fripons	Tomme grise		Chanteneige	
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)		 cake aux pépites de chocolat maison	 Fruit du jour
Goûter	Moelleux au citron Fromage blanc aromatisé	Bâton de chocolat Pain au lait		 Fruit du jour Yaourt à boire	Confiture Pain platine



Bio



Végétarien



Label rouge



Local



MSC



VPF



Contient du porc



CE2



HVE



VBF







Recette du chef





























Global G.A.P

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)				Salade aux croûtons
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Piperade  Carré fromage fondu	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)		  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde  Palet maraicher sauce à la sauge	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)
Fromage		St Morêt		  Maroilles	
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour		 Fruit du jour (BIO)	 Crêpe au sucre
Goûter	Purée de pomme Brownies	Petit suisse sucré Biscuit fourré fraise		Fromage à tartiner Pain platine	 Fruit du jour Yaourt à boire









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Potage légumes	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)   Couscous végétarien sauce au ras el hanout		Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Colin pané sauce citron
Fromage	 Saint Nectaire	Edam			
Dessert	 Fruit du jour	Purée poire		 Fruit du jour	 Flan saveur caramel
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fromage blanc nature sucré Galette beurre St Sauveur		Yaourt à boire Gaufre flash	Confiture Pain platine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri vinaigrette (BIO)			Salade aux croûtons	 Betterave vinaigrette (BIO)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Fricassée de poisson sauce brestoise  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème		Sauté de volaille à l'oignon Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dieppoise	 Tortellini tricolore aux 3 fromages Fromage râpé
Fromage		Fromage frais nature (carré croc lait)			
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme		  Fromage blanc façon straciatella (BIO)	 Fruit du jour
Goûter	 Spécialité Poire Madelon	Fruit du jour Lait aromatisé chocolat		Pâte à tartiner Pain platine	Petit suisse sucré Gâteau abricots













SEMAINE DE L'AGRICULTURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Potage légumes
Plat	<p> Filet de merlu sauce hollandaise</p> <p> Riz (BIO)</p> <p>Poêlée de champignons persillés</p>	<p>  Gratin de pâtes aux lardons*</p> <p>Fromage râpé</p> <p> Gratin de pâtes au jambon de dinde</p> <p> Gratin de pâtes façon mac en cheese</p>		<p> Pizza au fromage</p> <p> Haricot vert</p>	<p> Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême</p> <p>Pommes croustillantes aux herbes</p> <p>Chou de Bruxelles au beurre et oignons</p> <p> Fricassé de colin sauce crème</p>
Fromage	  Maroilles	 Tomme (BIO)		Cantafras	
Dessert	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour		 Fruit du jour (BIO)	Yaourt aromatisé
Goûter	Gâteau pompon  Flan saveur chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait		Lait aromatisé chocolat Mini cake framboise	Confiture Pain platine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Salade de coeurs de palmier au surimi
Plat	 Rôti de Porc* et son jus  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO) Rôti de dinde et son jus  Bouchée sarrasin sauce sambre et meuse		 Tortilla oignon pommes de terre  Epinards hachés cuisinés		 Cheese burger Ketchup (dosette) Pommes de terre campagnardes (wedges)  Cheese végétarien
Fromage	Chantaillou		 Rondelé (BIO)		
Dessert	 Gélifié saveur chocolat		Tarte normande		 Fruit du jour (BIO)
Goûter	Fruit du jour Quatre quart		Yaourt nature sucré Jus de pomme		Petit suisse aux fruits Gâteau marbré cacao

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Quiche au fromage		Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé		Paupiette de veau sauce poivrade  Lentilles aux oignons (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème		Sauté de dinde sauce marengo  Purée de Courges Butternut (BIO)  Galette fromage emmental sauce napolitaine
Fromage	Fraidou				
Dessert	 Fruit du jour		 Fruit du jour		Liégeois vanille
Goûter	Galette Bretonne Yaourt à boire		Yaourt nature sucré Moelleux fourré cacao		 Fruit du jour Gâteau fraise



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Betterave vinaigrette (BIO)		 Brocolis sauce crème ciboulette (BIO)	
Plat	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Haricot vert Riz  Falafel quinoa sauce provençale	 Croustillant au fromage sauce normande Petits pois à l'étuvée carottes		Filet de poulet et son jus de volaille crémé Battonnière de légumes  Coeur de blé  Galette panée pois légumes sauce supreme	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	 Chanteneige (BIO)				  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour		Eclair vanille	 Fruit du jour (BIO)
Goûter	Purée pomme pêche Mini cake pépite chocolat	Fromage à tartiner Pain platine		 Fruit du jour Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Madeleine marbrée