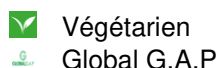




SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS	ALLEMAND		ITALIEN	ESPAGNOL
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème		Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce à la milanaise	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Edam (BIO)			Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes		Fruit du jour	Flan saveur caramel
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Yaourt nature sucré Jus d'orange		Petit suisse aux fruits Gaufrette vanille	Confiture Pain platine



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

REPAS INDIEN

Céleri rémoulade (BIO)

Rillettes de thon

Salade verte et dès de mimolette

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori
Riz à l'indienne
Poisson tandoori

Pâtes à la napolitaine
Fromage râpé

Rôti de porc* sauce miel et romarin

Filet de merlu sauce crème
Semoule

Fromage

Brie (BIO)

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille

Moka du chef

Fruit du jour (BIO)

Goûter

Fromage blanc aromatisé
Gâteau marbré cacao

Beurre
Pain platine

Fruit du Jour
Yaourt à boire

Pâte à tartiner
Pain platine



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée






Plat

Fromage




Dessert

Goûter


salade texane (salade, maïs,
mimolette, oignons frits, tomates)
 Cheese burger
Frites
 Cheese végétarien

 Fromage blanc aux mille
couleurs
Confiture
Pain platine
 Colombo de poulet
 Semoule (BIO)
Poêlée de légumes à l'abricot
sec
  Curry végétarien (haricots
rouges, maïs, concentré de
tomate, oignons)

 Saint Nectaire

 Fruit du jour (BIO)
Lait aromatisé chocolat
Gaufre flash
 Samoussa aux légumes et
son jus
 Riz cantonnais

Cantadou

 Fruit du jour (BIO)
Bâton de chocolat
Pain au lait



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Cervelas* et petits oignons
Roulade de surimi mayonnaise

Plat

Hachis parmentier (BIO)
 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce forestière
Poêlée de champignons
 Pâtes (BIO)
 Pavé fromager sauce normande

Tomate au persil (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Fromage

Cantafrais

Dessert

Fruit du jour

Liégeois chocolat

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)

Goûter

Petit suisse sucré
Gâteau pompon

Fruit du Jour
Petit pain chocolat

Fruit du Jour
Lait aromatisé chocolat

Pâte à tartiner
Pain platine



Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi




Vendredi








Entrée

 Panais rémoulade

Pizza au fromage


Plat

  Omelette nature (BIO)
Piperade
 Coeur de blé

 Boulettes de boeuf sauce
bercy
 Haricot vert
 Riz (BIO)
 Fricassé de colin sauce
nantua
Thon à la tomate
Fromage râpé
Pâtes
  Jambon blanc*
Sauce Barbecue
Beignets de chou-fleur
Jambon dinde
 Bouchée sarrasin


Fromage


Chantailou

 Pont l'Evêque

Dessert

 Crème dessert vanille

 Fruit du jour

 Fruit du jour (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

Goûter

Fruit du Jour
Barre pâtisnièreBâton de chocolat
Pain au laitBeurre
Pain platinePetit beurre
Yaourt aromatisé



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Entrée



Plat



Fromage

Dessert


Goûter

 Concombre à la crème (BIO)

  Rôti de porc* label sauce moutarde

  Purée crécy (pommes de terre, carottes)


Rôti de dinde sauce moutarde

 Palet de pois chiche et betteraves sauce brune


Sauté de dinde sauce aux herbes

Riz

Fondue de poireaux à la crème


 Poisson meunière + sauce tartare

Petit cotentin nature


 Yaourt brassé banane (BIO)

Pâte à tartiner


Pain platine

 Fricassée de poisson blanc sauce citron

 Epinards hachés cuisinés

 Pomme vapeur (BIO)

Saint Paulin

 Fruit du jour

Fromage blanc aromatisé

Ourson fourré chocolat

Ile flottante

Croissant

Fruit du Jour



Lundi


Mardi

Mercredi




Jeudi

Vendredi

Entrée


 Céleri aux pommes (BIO)

Plat


 Daube de boeuf
Poêlée de courgette
 Pommes boulangères
 Samoussa aux légumes et son jus


Fromage


Dessert

 Fromage blanc façon straciatella

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au lait
 Tomate au persil (BIO)

 Quiche aux fromages
Salade iceberg

 Fruit du jour
Confiture
Pain platine



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

PORTUGAL

Concombre à la crème (BIO)

SUEDE

Rillettes de saumon

Plat

Brandade de poisson

Boulettes de boeuf (BIO)
sauce crème

Pâtes

Boulettes au soja tomate et
basilic sauce tomate

Fromage

Dessert

Flan saveur caramel

Fruit du jour

Goûter

Fruit du Jour
Gâteau abricots

Pâte à tartiner
Pain platine



MSC



VBF



Végétarien



Bio



AOP



Global G.A.P



Local



Recette du chef



Label rouge



Contient du porc



CE2



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

