



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée




ALLEMAGNE

ESPAGNE

ITALIE

BELGIQUE

Plat

 Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
 Chou choucroute
 Saucisse de volaille et son jus
 Pavé de colin sauce aux herbes

Paëlla aux Poissons sans fruits de mer


 Tomate (BIO) mozzarella




Salade verte et dès d'emmental

Fromage


 Edam (BIO)

Tomme des Pyrénées

 Pizza au fromage
 Salade iceberg

  Carbonnade de boeuf (BIO)
 Potatoes
 Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate

Dessert

 Fruit du jour

 Crème dessert vanille (BIO)

Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise

Goûter

Yaourt nature sucré
 Moelleux au citron

Pâte à tartiner
 Pain platine

Confiture
 Pain platine

Fruit du Jour
 Yaourt à boire



Lundi


Mardi

Mercredi




Jeudi


Vendredi


Entrée

Salade de pomme de terre
sauce ciboulette**MENU CAMEROUN**
 Concombre (BIO) vinaigrette


Plat

  Omelette nature (BIO)
 Haricot vert


 Carottes aux pamplemousses
(BIO)


 Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce crème
Petits pois à l'étuvée carottes

Fromage

Emincé de poulet sauce saveur
vanille coco
Riz
Haricot rouge
 Boulette panée de blé façon
thaï sauce vanille coco

Dessert

 Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc au spéculoos

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au laitBeurre
Pain platinePurée pomme cassis
Mini cake framboise



Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi




Vendredi



Entrée





 Melon (BIO)

Plat



Boulettes de boeuf sauce provençale
Ratatouille de légumes
Blé
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Carotte vichy

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

  Gratin de pâtes aux lardons*
Fromage râpé
 Gratin de pâtes au jambon de dinde
 Gratin de pâtes au fromage sauce tomate

Crêpe au fromage


 Hachis parmentier
Salade iceberg
 Parmentier végétarien

Fromage


 Saint Nectaire

Dessert


Liégeois chocolat

 Fruit du jour

 cake citron maison

 Fruit du jour

Goûter

 Spécialité pomme mirabelle
Madelon

Moelleux fourré cacao
Fromage blanc aromatisé

Fruit du Jour
Yaourt à boire

Confiture
Pain platine



Bio



Contient du porc



Local



MSC



Végétarien



VBF



HVE



Saveur en Or



CE2



Global G.A.P



Recette du chef





















AOP

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	 Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	  Céleri (BIO) rémoulade			
Plat	 Escalope de Poulet Label sauce brune  Semoule (BIO) Légumes tajines  Fricassé de colin sauce crème	 Gratin du chef* (pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella)   Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella		 Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate  Pomme vapeur (BIO) Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage				 Pont l'Evêque	Fripons
Dessert	 Fruit du jour	Riz au lait		 Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) façon straciatella
Goûter	Petit suisse aux fruits Galette St Michel	Confiture Pain platine		Yaourt nature sucré Galette pépites de chocolat	Beurre Pain platine



Bio



Contient du porc



Local



MSC



Végétarien



VBF



HVE



Saveur en Or



CE2



Global G.A.P.



Recette du chef



AOP



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

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Plat

Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Haricot vert
 Pommes boulangères
Rôti de dinde sauce aux herbes
 Samoussa aux légumes et son jus

Egréné de boeuf à la bolognaise
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate

Tomate vinaigrette xeres

Chili con carné
 Riz (BIO)
 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Poêlée de colin doré au beurre
Courgettes braisées
Pommes de terre sautées

Fromage

Cantal

Gouda (BIO)

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Spécialité pomme pêche

Eclair au chocolat

Fruit du jour

Goûter
















Bâton de chocolat
Pain au lait

Fromage blanc aromatisé
Ourson fourre chocolat

Fruit du Jour
Lait nature

Carré fourré abricots
Yaourt à boire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Carottes râpées au citron			 Betterave vinaigrette
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Sauté de boeuf sauce brune  Flageolets verts  Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise		Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage				  Maroilles	
Dessert	Gélifié saveur vanille	 Fruit du jour (BIO)		 Fruit du jour	Compote de fruits
Goûter	Gâteau pompon Fruit du Jour	Petit suisse sucré Petit pain chocolat		Petit suisse sucré Quatre quart	Pâte à tartiner Pain platine



Bio



Contient du porc



Local



MSC

Végétarien
Global G.A.P

VBF



HVE



Saveur en Or



CE2



Recette du chef



AOP



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 (BIO) au fromage blanc

 Rillettes de thon


Plat


 Croustillant au fromage sauce normande


 Sauté de porc* à la provençale


 Epinards hachés cuisinés


Ratatouille de légumes


 Pommes de terre Anglaise


 Semoule (BIO)

Sauté de dinde sauce provençale

 Galette ratatouille sauce tomate

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites

 Cheese végétarien

 Poisson meunière sauce crème

 Riz (BIO)


Fondue de poireaux à la crème


Fromage


 Emmental (BIO)

Tartare nature

Dessert


 Fruit du jour

 Fromage blanc aux pralines roses

 Fruit du jour

Flan pâtissier

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au lait
 Spécialité Poire
Gaufre flash
Yaourt nature sucré
Biscuit fourré fraiseFruit du Jour
Lait aromatisé chocolat

Bio



Contient du porc



Local



MSC



Végétarien



VBF



HVE



Saveur en Or



CE2



Recette du chef



AOP



Label rouge



VPF



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

Salade de pomme de terre
sauce curry

Plat

Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert (BIO)
 Carré fromage fondu Fricassée de poisson blanc
sauce citron
 Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)

REPAS FROID

 Pastèque (BIO) Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture
froide)
Jambon dinde
Colin d'Alaska mariné au thym et
citron

REPAS FROID


Tomate vinaigrette

Rôti de dinde
Sauce Barbecue
Taboulé à l'oriental
Oeufs durs mayonnaise


Fromage

Rondelé ail et fines herbes

Dessert

 Fruit du jour

Crème dessert vanille

 Fromage blanc au daim

Madeleine

Goûter

Petit suisse sucré
Carré fourré pommesFruit du Jour
Gâteau cacao amandesPâte à tartiner
Pain platinePurée de pomme
Yaourt à boire