

Lundi

Entrée

Jambon blanc*
Pomme de terre/ fromage à raclette
Omelette

Fromage Vache picon

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mardi

Emincé de poulet sauce colombo
Riz Pilaf avec oignons
Haricot vert à l'échalote (BIO)
Emincé de pois blé sauce tomate

Saint Nectaire

Galettes aux pommes

Mercredi

Boulettes au mouton façon tajine
Poêlée de courgette
Semoule
Galette de blé et oignons sauce orientale

Chantaillou

Gélifié saveur vanille

Jeudi

Carottes râpées

Colin d'Alaska pané
Chou-fleur (BIO)
Pommes de terre (BIO)
sauce blanche

Fruit de saison

Vendredi

Betteraves sauce mimosa

Nuggets végétal
Ketchup (dosette)
Coquillettes (BIO)

Yaourt aromatisé



HVE

VPF

MSC

CE2

Végétarien

AOP

Contient du porc

Issue de Label

Rouge

Global G.A.P.

Saveur en Or

Bio

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

Entrée

Falafels (BIO) sauce tomate
Ratatouille de légumes
Semoule

Fromage Edam

Flan saveur vanille

Mardi

Taboulé

Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Riz créole
Samoussa aux légumes et son jus

Fruit de saison

Mercredi

Rôti de porc* sauce provençale
Lingot blanc à la tomate
Pomme Vapeur
Galette ratatouille sauce provençale

Emmental

Crème dessert caramel

Jeudi

Potage légumes

Cordon bleu (volaille)
Sauce napolitaine
Fusillis
Croq pané de blé fromage

Compote de pomme

Vendredi

Pavé de hoki sauce hollandaise
Ecrasé de pomme de terre

Carré de l'Est

Fruit de saison (BIO)



HVE
Végétarien

Global G.A.P.

CE2
Issue de Label
Rouge

Recette du chef VBF

Contient du porc Bio
MSC

Local

Saveur en Or
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	Chou-fleur sauce cocktail		Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons	
Plat	Emincé de poulet sauce normande Riz (BIO) pilaf Boulettes végétales sauce normande	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Pavé au veau haché sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes Poisson meunière sauce crème	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes
Fromage		Gouda			Cantal
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat	Compote de pomme	Cake à la cannelle	Fruit de saison (BIO)



Lundi

Entrée

Bouchée de poulet mariné oriental
Riz aux petits légumes
Waterzooï de poisson

Fromage Pont l'Evêque

Fruit de saison (BIO)

Mardi

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Couscous végétarien sauce au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule

Liégeois chocolat

Mercredi

Pizza au fromage

Nuggets de poulet plein filet
Sauce tomate
Jardinière 4 légumes
Nuggets végétal

Fruit de saison

Jeudi

Colin d'Alaska pané
Coeur de blé
Sauce catalane
Haricots verts

Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison (BIO)

Vendredi

Potage parmentier

Rôti de porc* sauce aux oignons
Purée de pomme de terre
Brocolis
Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise

Compote de pomme


 HVE
Végétarien

Global G.A.P

 CE2
Issue de Label
Rouge

Recette du chef

 Contient du porc
Bio

VBF

 Saveur en Or
MSC

Local

 VPF
AOP

Pâtisserie du chef

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 légumes				
Plat	✓ Omelette Sauce tomate 📍 🍝 Pâtes	Knack volaille et son jus Lentilles 🥕 Carottes ✓ Roulé végétal et son jus	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare	✓ Nem de légumes ✖ Sauté de poulet au caramel ✖ Riz façon cantonais ✓ Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	✖ Filet de hoki sauce citron ✳️ Epinards hachés cuisinés ✳️ Pommes de terre persillées
Fromage		Saint Paulin	Coulommiers		Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée	AB Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	✳️ Fruit de saison	✳️ Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	Betterave (BIO) vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail		Salade iceberg vinaigrette
Plat	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Pomme vapeur (BIO)	Lasagne de boeuf VBF Lasagne ricotta épinard chèvre	Pavé de colin sauce curry coco Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche Pommes de terre rissolées Emincé de pois blé sauce curry
Fromage				Camembert	
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote de pomme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat	✓ Samoussa aux légumes et son jus Riz	📍 Carottes râpées à l'orange Curry de poulet Batonnière de légumes Sémoule ✓ 📘 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Crêpe au fromage ✕ ✓ Rôti de porc* sauce marengo Potatoes Petits pois ✓ Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry	📍 Céleri rémoulade ✓ Sauté de boeuf façon pot au feu Pâtes ✓ Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Tranche de colin gratiné Pommes vapeurs Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Gouda				Edam
Dessert	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Compote de pomme	Fruit de saison	Eclair au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat	Rôti de dinde Sauce napolitaine Pâtes ✓Omelette	✖ Rillettes de porc* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	✖ Hachis parmentier Salade iceberg ✓ Parmentier végétarien	✖ Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux oignons ✓ Roulé végétal et son jus	Pavé au saumon haché sauce crème Riz ✖ Carotte vichy
Fromage	Saint Paulin			Fraidou	
Dessert	Yaourt nature sucré	✖ Fruit de saison	Flan saveur chocolat	✖ Fruit de saison	✖ Cake citron


 HVE

Végétarien

CE2
Issue de Label Rouge

Contient du porc Bio

Savoir en Or
MSCVPF
AOP

Local



Pâtisserie du chef

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

*Présence de porc

 Global G.A.P.