

 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**


 **Jeudi**



 **Vendredi**

Entrée

Melon

Plat


  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

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

Fromage

Camembert

Dessert

 Compote de pomme

Pêche

 CE2
 AOP
 HVE

 Local
 MSC

LÉGENDE

 Végétarien
 Recette 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 Pastèque

 Tomate vinaigrette
BRADERIE DE LILLE
 Concombre vinaigrette

 Plat  Boeuf bourguignon VBF
 Carottes vichy
 Pâtes

 Couscous végétarien
 (falafel, roulé végétal)
 semoule
 Légumes couscous

 Paupiette de veau sauce
 bercy
 Brocolis au beurre
 Lentilles

 Fricassée de moules
 sauce dieppoise
 Frites

 Nuggets de poulet plein
 filet
 Ketchup (dosette)
 Ratatouille

Fromage


Tomme grise

Samos

Dessert Ile flottante


Cocktail de fruits

Nectarine

 Gaufre Liégeoise

Prunes

LÉGENDE
 Local
 MSC
 VBF

 Végétarien
 Recette 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

 CE2
 AOP
 HVE

SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANCAISE






Lundi

Mardi

Mercredi




Jeudi

Vendredi

Entrée	 Coleslaw	  Saucisson à l'ail* et cornichon	  Céleri rémoulade	  Cocarde tricolore	
Plat	Emincé de volaille sauce normande  Pommes boulangères  Petits pois à la française	 Pâtes aux deux saumons crémés Fromage râpé	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Gratin de chou-fleur et pomme de terre	 Omelette nature sauce basquaise Riz Courgettes ail et persil	 Saucisse de Strasbourg et son jus  Purée de pomme de terre
Fromage					Gouda
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Poire	Spécialité pomme mirabelle	 Flan saveur vanille	 Pomme

LÉGENDE

 Local
 AOP
 MSC
 VBF

 Végétarien
 Recette du chef
 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

 CE2
 AOP
 HVE


Lundi



Mardi

Mercredi



Jeudi


Vendredi

Entrée Melon




 Concombre sauce ciboulette


 Tomate vinaigrette xeres

 Plat   Chili végétarien
 (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz

 Daube de boeuf à la provençale
 semoule
 Piperade

 Pavé au veau haché sauce forestière
 Poêlée de champignons
 Pâtes

 Beignets de calamar
 Sauce béarnaise
  Haricot vert au beurre

 Wings de poulet et son jus
 Frites

Fromage

Tomme blanche


Camembert

Dessert  Crème dessert praliné









Pastèque

Madelons pépites de chocolat

Raisins

 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

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

 AOP
 VBF

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		 Panais rémoulade		  Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz	  Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale	 Falafel quinoa 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 picon		Carré de l'Est		Rondelé nature
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins

LÉGENDE

	CE2		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		HVE
	Contient du porc		Bio		VPF

	AOP
	VBF

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


 Tomate au persil



Champignons sauce crème ciboulette

Plat   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage râpé
Pâtes

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Gratin dauphinois
Poêlée de courgette

  Sauté de porc* sauce brune
 Pommes de terre persillées
 Petits pois à l'oignon


Boulettes au veau jus aux 4 épices
 Brocolis au beurre
Riz

  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées

Fromage

Tomme des Pyrénées

Gouda

Dessert  Compote de pomme




Kiwi




Fromage blanc au daim

Banane

Yaourt aromatisé

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 Contient du porc

 Local
 Recette du chef
 Bio

 Végétarien
 HVE
 VPF

 AOP
 VBF

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

*Présence de porc

SEMAINE DU GOÛT





Lundi

Mardi




Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
			  Concombre sauce aux fines herbes		 Coleslaw
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis	 Boeuf bourguignon VBF  Pommes vapeurs  Carotte vichy	 Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	 Rougail de saucisses* Riz	Poisson façon fish and chips Frites Sauce tartare
Fromage	 Gorgonzola	Camembert		Petit suisse aux fruits	
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à l'abricot	Ananas frais	 Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

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

Salade aux croûtons



 Entrée  Carottes râpées

 Plat  Rôti de Porc* sauce charcutière
Carottes vichy
 Flageolets verts

 Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert au beurre

 Sauté de boeuf sauce au romarin
 Purée de potiron

 Tortillini au saumon
Fromage râpé

 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
 Brocolis
Riz

Fromage

Buchette de chèvre


Vache qui rit

 Dessert  Fromage blanc façon straciatella










 Poire

Pêche au sirop

Banane

 Flan saveur caramel

LÉGENDE

 CE2
 MSC
 Contient du porc
 Local
 Recette du chef
 Bio
 Végétarien
 HVE
 VPF

 AOP
 VBF

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

*Présence de porc