

LUNDI


MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée


 Panais rémoulade







  Carottes râpées persillées

Salade verte et maïs vinaigrette

Plat


 Raviolini ratatouille
Fromage râpé


 Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

  Sauté de porc* sauce
brune
  Purée de brocolis et
pomme de terre
Escalope de volaille sauce
milanaise
Semoule
Piperade
  Steak haché de boeuf VBF
sauce poivre
Frites


Fromage Tomme blanche

Vache picon




Dessert  Fruit du jour
 Crème dessert caramel




 Fruit du jour

Eclair vanille

 Fromage blanc aux mille
couleurs

 Local
 VFP
 VBF

LÉGENDE
 CE2
 Contient du porc
 HVE

 Végétarien
 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

 Céleri rémoulade

MENU ZERO DECHET
Potage carotte


Plat

 Boulettes de boeuf sauce
bercy
 Haricot vert
 Pommés boulangères

 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée, brunoise
légumes)

 Aiguillette de volaille sauce
forestière
Blé
Poêlée de champignons persillés

 Jambon blanc*
Coquille
Fromage râpé

 Poisson meunière + sauce
tartare
Beignets de chou-fleur


Fromage

Brie

Tartare nature



Tomme grise

Dessert

 Fruit du jour




Spécialité pomme banane

Liégeois chocolat

  Fruit du jour

Yaourt nature sucré

 Local
 Contient du porc
 Global G.A.P

LÉGENDE
 CE2
 Recette du chef
 MSC

 Végétarien
 VBF

 VPF
 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

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





Entrée




 Emincé de chou rouge
rémoulade



  Coleslaw

Salade iceberg aux croûtons

Plat

  Rôti de porc* sauce au
thym
  Purée crécy (pommes de
terre, carottes)

  Lentilles sauce tomate
façon bolognaise
Fromage râpé
Pâtes
Pavé au veau haché sauce
tomate
Chevriers verts à la tomate
 Waterzooï de poisson
Riz
Fondue de poireaux à la crème


  Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre rissolées


Fromage

Carré de l'Est

Camembert


Dessert




 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre




 Fruit du jour

Abricots au sirop

Flan pâtissier

 Fruit du jour

 Local
 Contient du porc
 Global G.A.P

 CE2
 Recette du chef
 MSC

LÉGENDE

 Végétarien
 VPF

 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

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI


Entrée


 Chou-fleur sauce cocktail
Carottes jaunes râpées
vinaigrette



Plat

 Chili con carné
Riz

 Cordon bleu (volaille)
 Pommés vapeurs
Petits pois à l'étuvée carottes

 Emincé de porc* sauce
provençale
Ratatouille de légumes
Torsade

 Boulettes végétales sauce au
raz el hanout
Semoule
Légumes couscous

 Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce pita
 Purée de potiron et pommes
de terre

Fromage Chantailou

Brie


Gouda

Dessert  Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

Purée pomme cassis

Yaourt aromatisé

 Fruit du jour

LÉGENDE

 Local	 CE2	 Végétarien	 VPF
 Contient du porc	 Recette du chef	 VBF	 HVE
 Global G.A.P	 MSC	 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	Céleri au fromage blanc	Potage légumes verts	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	 Salade d'endives aux pommes crémees	
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts Concassé de tomates	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	Boulettes de boeuf sauce crème  Brocolis au beurre  Coeur de blé	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Emincé de volaille sauce waterzooï Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz
Fromage				Emmental	
Dessert	Ile flottante	 Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour	Gâteau marbré cacao

LÉGENDE

 Local	 CE2	 Végétarien	 VPF
 Contient du porc	 Recette du chef	 VBF	 HVE
 Global G.A.P	 MSC	 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





 Carottes râpées
REPAS DE FÊTES
 Chou rouge aux raisins


 Rillettes de saumon maison et son toast

Plat

 Egréné de boeuf à la bolognaise
Fromage râpé
Pâtes

 Filet de merlu sauce façon beurre blanc
 Epinards hachés cuisinés
Riz

 Rôti de porc* sauce moutarde
 Gratin dauphinois
Sauté de dinde sauce suprême
 Haricot vert
Pommes de terre sourires



 Omelette
Semoule
Ratatouille de légumes


Fromage


Chantailou

Petit cotentin nature

Dessert













 Fruit du jour

 Crème dessert chocolat

 Fruit du jour

Bûche Pâtissière + petit chocolat Yaourt nature sucré

LÉGENDE

 Local
 Contient du porc
 Global G.A.P
 CE2
 Recette du chef
 MSC
 Végétarien
 VBF
 Label rouge
 VPF
 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