




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) au fromage blanc		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)		  Lasagne de boeuf (BIO)	 Pané de poisson aux céréales  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour

*Lundi*


*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*




*Vendredi*


Entrée



 Panais rémoulade


Plat

  Rôti de porc\* sauce tomate  
 Chou de bruxelles braisés (BIO)  
  Pommes boulangères

 Pâtes aux 2 saumons crévés  
  Fromage râpé (BIO)

 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette

 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  
 Semoule (BIO) Piperade

 Croustillant au fromage  
Petits pois carottes à la française


Fromage

 Pont l'Evêque


Fripons

Dessert













Yaourt aromatisé

 Fruit du jour

 Cake aux pépites de chocolat

 Fruit du jour

## LA SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<b>MARRON</b>	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine		<b>VERT</b>  Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b> Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	 Maroilles				
Dessert	Flan saveur caramel	 Fruit du jour (BIO)		 Fruit du jour	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label  
Rouge

AOP



Local



Saveur en Or



Global G.A.P



VPF



Contient du porc



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