



















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	 Gouda (BIO)			 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**


Entrée

 Pastèque (BIO)

Plat








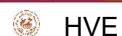
Rôti de dinde sauce crème  
Coquille Boulettes de boeuf sauce  
barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

Crème dessert pistache

 Fruit du jour Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette Tarte aux fromages  
Salade iceberg Fruit du jour  Cocarde tricolore (salade,  
tomate, concombre) Fricassée de moules et  
poisson sauce dieppoise  
Frites  Gaufre Liégeoise

HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF

Issue de Label  
Rouge

AOP



Local




Saveur en Or

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

Plat

 Rôti de bœuf sauce ketchup

 Purée crécy (pommes de terre, carottes)

 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise


 Fromage râpé (BIO)  
Pâtes


Fromage


Vache qui rit

Dessert

 Yaourt Vanille (BIO)

 Fruit du jour (BIO)

 Tomate au persil (BIO)


 Escalope de volaille à la basquaise  
Semoule  
Ratatouille de légumes


Flan pâtissier

Beignets de calamar sauce tartare

 Haricot beurre

 Maroilles


 Fruit du jour

 HVE

 Végétarien

 AOP

 MSC

 Recette du chef


 Local

 CE2

 VBF

 Saveur en Or

 Bio

 Issue de Label Rouge

 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 d'endives aux pommes


Salade composée (salade, tomates, croûtons)

Plat

Thon à la tomate  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  
  Gratin dauphinois  
 Carotte vichy

 Mafé de légumes  
Riz


 Rôti de dinde sauce moutarde  
Potatoes

Fromage


 Cantal

St Morêt

Dessert

 Fruit du jour

Ile flottante

 Fruit du jour

Eclair au chocolat



HVE



MSC



CE2



Bio



Végétarien



Recette du chef



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



Local



Saveur en Or



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