



	<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 Galette végétarienne sauce tomate	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices Saint Nectaire	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate
Fromage	Gouda (BIO)			Liégeois chocolat	Gaufrette vanille
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme			



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)			Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillette Fricassé de colin sauce crème Omelette	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate		Tarte aux fromages Salade iceberg	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées Crêpes aux fromages
Fromage		Pont l'Evêque		Fruit du jour	Gaufre Liégeoise
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour			



- HVE
- Végétarien
- AOP
- MSC
- Recette du chef
- Local
- CE2
- VBF
- Saveur en Or
- Bio
- Issue de 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



	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Céleri rémoulade 			<ul style="list-style-type: none"> 📍 Tomate au persil (BIO) 	
Plat	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Rôti de boeuf sauce ketchup 📍 Purée crécy (pommes de terre, carottes) ✔️ Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise 	<ul style="list-style-type: none"> ✔️ Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise 📍 Fromage râpé (BIO) 📍 Pâtes 		<ul style="list-style-type: none"> 📍 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes ✔️ Galette de légumes mozzarella // sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Beignets de calamar sauce tartare 📍 Haricot beurre ✔️ Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate
Fromage		Vache qui rit			Tomme grise
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Yaourt Vanille (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Fruit du jour (BIO) 		<ul style="list-style-type: none"> Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Fruit du jour



✔️ HVE
Végétarien

📍 MSC
Recette du chef

✔️ CE2
VBF

📍 Bio
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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Concombre sauce bulgare			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Samoussa aux légumes et son jus ✓ Fromage râpé (BIO) ✓ Pâtes (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy ✓ Carré fromage fondu 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mafé de légumes Riz 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée ✓ Omelette
Fromage	Cantal			St Morêt	
Dessert	Fruit du jour	Ile flottante		Fruit du jour	Eclair au chocolat

- HVE
- MSC
- AOP
- Local
- Végétarien
- Recette du chef
- CE2
- Saveur en Or
- VBF
- Bio
- Rouge
- Issue de Label
- 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		MENU 100% BIO		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jambon blanc* ✓ Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde ✓ Bouchée sarrasin sauce au cumin 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Omelette nature (BIO) ✓ Semoule (BIO) ✓ Courgettes braisées (BIO) 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lasagne de boeuf (BIO) ✓ Lasagne de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pané de poisson aux céréales ✓ Epinards hachés cuisinés Riz ✓ Galette végétarienne sauce tomate
Fromage	Edam	✓ Tomme (BIO)			○ Saint Nectaire
Dessert	✓ Fruit du jour	✓ Crème dessert vanille (BIO)		<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre 	✓ Fruit du jour

- HVE
- Recette du chef
- Saveur en Or
- MSC
- VBF
- Global G.A.P
- CE2
- Issue de Label
- Rouge
- Bio
- AOP
- VPF
- Végétarien
- Local
- 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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> Panais rémoulade 			<ul style="list-style-type: none"> Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette 	
Plat	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc* sauce tomate Chou de bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate Cassolette de poisson à la provençale Omelette 	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes aux 2 saumons crémes Fromage râpé (BIO) 		<ul style="list-style-type: none"> Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		<ul style="list-style-type: none"> Pont l'Evêque 			<ul style="list-style-type: none"> Frippons
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit du jour 		<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit du jour

HVE Recette du chef Saveur en Or

MSC VBF

CE2 Issue de Label Bio AOP

Rouge VPF

Contient du porc

Végétarien 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

SEMAINE DES COULEURS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	ORANGE Salade aux segments de mandarine		VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat		Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Omelette	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate
Fromage	Edam				
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour (BIO)		Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

HVE
 Recette du chef
 MSC
 VBF
 CE2
 Issue de Label
 Bio
 AOP
 Rouge
 VPF
 Contient du porc
 Pâtisserie du chef
 Végétarien
 Local

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





	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Salade mimosa	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge Waterzooï de poisson Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) Galette végétarienne sauce tomate	Samoussa aux légumes et son jus Semoule Battonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait) Fruit du jour (BIO)	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot		Pêche au sirop

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 Pâtisserie du 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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron Pavé fromager sauce tomate		Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage				Camembert	Fromage blanc aux pralines roses
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour (BIO)	