



	<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 tariflette, 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 Grain 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	
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			Carottes râpées
Plat		Boeuf (BIO) bourguignon Ecrasé de pomme de terre Blanquette de légumes		Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO) Galette végétarienne sauce tomate
Fromage		Fruit de saison		Saint Nectaire	
Dessert				Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

Local
 VBF
 AOP

CE2
 Recette du chef
 Global G.A.P

Bio
 Végétarien

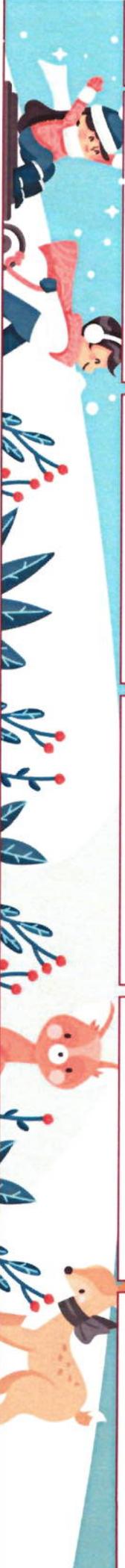
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		PLAT SAVOYARD Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)		Trio de carotte, céleri et maïs	
Plat	Jambon blanc* Pâtes Jambon dinde Fricassée de poisson sauce dieppoise Omelette	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)		Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Galette végétarienne sauce tomate	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes de terre rissolées Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	Cantal				Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits		Flan saveur vanille	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Cèleri (BIO) au fromage blanc		Potage tomates	
Plat	Carré fromage fondu Blé Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce et lingots blancs		Cheese burger Ketchup (dosette) Pommes de terre rissolées Cheese végétarien	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes campagnardes Omelette
Fromage	Pont l'Evêque				Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise		Cake	Liégeois chocolat



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



	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Carottes râpées			Mâche et dès d'emmental	
Plat	Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes Falafels (BIO) sauce milanaise	Omelette Pommes vapeurs Petits pois à la française		Mâche et dès d'emmental Beignets de calamar Sauce tartare Gratin de brocolis (BIO) Galette végétarienne sauce tomate	Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage		Edam (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison		Spécialité pomme pêche	Fruit de saison



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

Rouge



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<p>Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)</p>			<p>Potage carotte</p>
Plat	<p>Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles Boulette panée de blé façon thai sauce crème</p>	<p>Brandade de poisson Lasagne de légumes</p>		<p>REPAS SENEGALAIS Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)  Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz Carotte vichy Galette de bologour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière</p>	<p>Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine</p>
Fromage	<p>Cantal</p>				
Dessert	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert pistache</p>			<p>Fruit de saison (BIO)</p>



Local Végétarien MSC CE2 AOP Issue de Label Bio Global G.A.P VPF VBF HVE Saveur en Or Recette du chef Contient du porc Possibles des approvisionnements et des délais de commandes. Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<p> Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette</p>			<p>SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson sauce cocktail Oeufs durs</p>	
Plat	<p> Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz</p>	<p> Carbonara* (lardons*) Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde Lentilles sauce tomate façon bolognaise</p>		<p>Sot l'y laisse de volaille sauce brune Petits pois à l'étuvés Potatoes Star Bouchée de la Mer sans fruits de mer Galette végétarienne sauce tomate</p>	<p>Colin pané sauce citron Gratin de butternut et pommes de terre Omelette</p>
Fromage		<p> Saint Nectaire</p>			<p> Vache qui rit (BIO)</p>
Dessert	<p> Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Bûche pâtissière + petit chocolat </p>	<p>Fian saveur caramel</p>



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