

SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

ALLEMAGNE

ESPAGNE

POLOGNE

ITALIE

BELGIQUE

Plat

Choucroute (viande)
📍 Pommes vapeurs
Chou choucroute
🇪🇺 Pavé de colin sauce aux herbes

Paëlla aux Poissons sans fruits de mer

🇻🇵 Ravioli au boeuf sauce tomate
🇪🇺 📍 Fromage râpé (BIO)
🌱 Raviolis aux légumes

🇪🇺 Tomate (BIO) mozzarella
Quiche Lorraine
Salade iceberg
🌱 Pizza au fromage

🇻🇵 🇪🇺 Carbonnade de boeuf (BIO)
Potatoes
🌱 Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate

Fromage

🇪🇺 Edam (BIO)

Dessert

🍷 Fruit du jour

🇪🇺 Crème dessert vanille (BIO)

📖 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

Fruit du jour

📍 🇪🇺 Gaufre Liégeoise

Goûter

Moelleux au citron
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

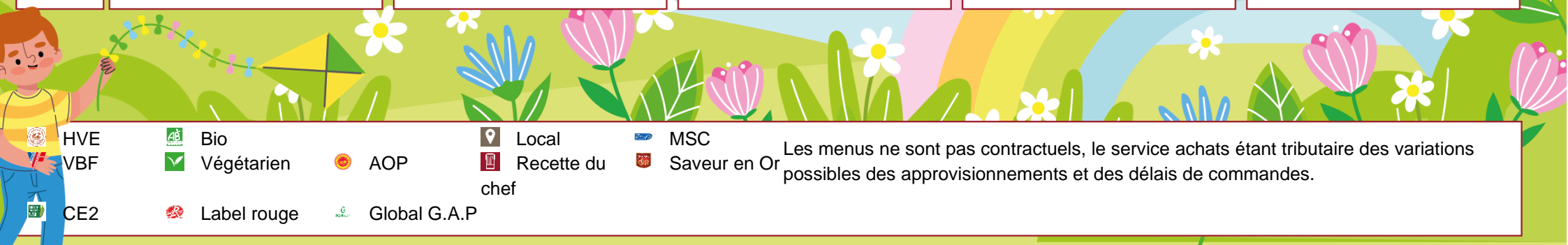
Pâte à tartiner
Jus de pomme
Pain platine

Biscuit fourré chocolat
Spécialité pomme banane
Lait nature

Confiture
Lait aromatisé chocolat
Pain platine

Fruit du Jour
Yaourt à boire
Sablé de retz

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Carottes aux pamplemousses (BIO)	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		Cordon bleu (volaille) Haricot vert Fromage râpé Pâtes Omelette nature (BIO)	Braisé de porc sauce marengo Chou fleur Gratin dauphinois (BIO) Pavé fromager sauce tomate	Escalope de Poulet Label Sauce saveur vanille coco Fromage râpé Pâtes Courgettes ail et persil Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Pommes boulangères
Fromage		Cantal	Emmental		
Dessert		Fruit du jour	Spécialité pomme framboise	Fruit du jour	Fromage blanc au spéculoos
Goûter		Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Gâteau fraise Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Confiture Yaourt à boire Pain platine	Mini cake framboise Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat



HVE
 VBF
 CE2
 Bio
 Végétarien
 Label rouge
 AOP
 Local
 Recette du chef
 MSC
 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.

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

Entrée

 Melon (BIO)

Plat


Boulettes de boeuf sauce provençale
Ratatouille de légumes
Blé
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

Fromage

Dessert


Liégeois chocolat

Goûter

 Spécialité pomme mirabelle
Madelon
Lait aromatisé chocolat


 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Carotte vichy


 Saint Nectaire

 Fruit du jour



Fromage blanc aromatisé
Moelleux fourré cacao
Jus d'ananas



Tomate au persil

Pavé au veau haché sauce forestière
Poêlée de champignons
Pommes croustillantes aux herbes
 Poisson meunière + sauce tartare

 Yaourt brassé fraise (BIO)

Pâte à tartiner
Jus de pomme
Pain platine




  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)


 Gratin de pâtes aux lardons
Fromage râpé
 Gratin de pâtes au fromage sauce tomate

 cake citron maison

Fruit du Jour
Yaourt à boire
Galette Bretonne



Crêpe au fromage

 Hachis parmentier
Salade iceberg
  Parmentier végétarien (BIO)

 Fruit du jour

Confiture
Lait nature
Pain platine

 HVE
 VBF


 Bio
 Végétarien

 AOP

 Label rouge

 Global G.A.P
























 Local

 Recette du chef

 MSC

 Saveur en Or

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) rémoulade			  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Escalope de Poulet Label sauce brune  Semoule (BIO) Légumes tajines  Fricassé de colin sauce crème	Gratin du chef (pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella)   Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue  Brocolis au beurre  Coeur de blé  Galette végétarienne sauce berycy	Saucisse de Strasbourg et son jus Lingot blanc à la tomate  Pomme vapeur (BIO)  Roulé végétal et son jus	 Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers		 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'Evêque	
Dessert	 Fruit du jour	Ile flottante	Pêche au sirop	 Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) façon straciattella
Goûter	Petit suisse aux fruits Galette St Michel Compote pomme fraise	Confiture Jus de pomme Pain platine	Croissant Yaourt à boire Purée de pomme	Yaourt nature sucré Galette pépites de chocolat Jus d'orange	Confiture Jus de pomme Pain platine



HVE

VBF

CE2



Bio



Végétarien



AOP



Label rouge



Global G.A.P.



Local






















Recette du
chef

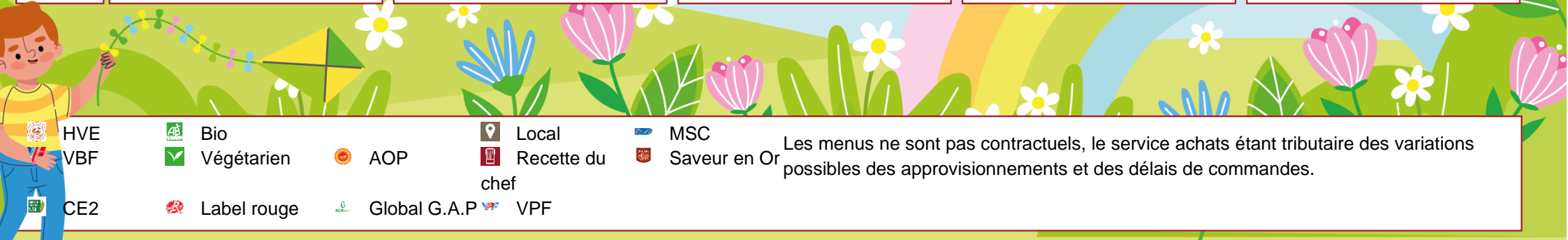
MSC
















Saveur en Or

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

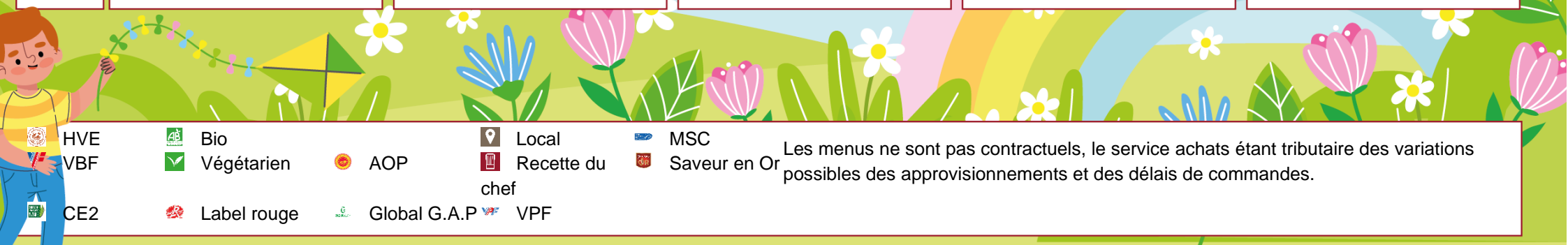
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)			Tomate vinaigrette xeres	
Plat	  Rôti de Porc sauce aux herbes  Haricot vert   Pommes boulangères  Samoussa aux légumes et son jus	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Semoule Piperade Nuggets de poisson	  Chili con carné  Riz (BIO)   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage		 Cantal	 Camembert (BIO)		 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour	Eclair au chocolat	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat Jus d'ananas	Confiture Lait aromatisé chocolat Pain platine	Fruit du Jour Lait nature Palet Breton	Carré fourré abricots Yaourt à boire Spécialité pomme framboise



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

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

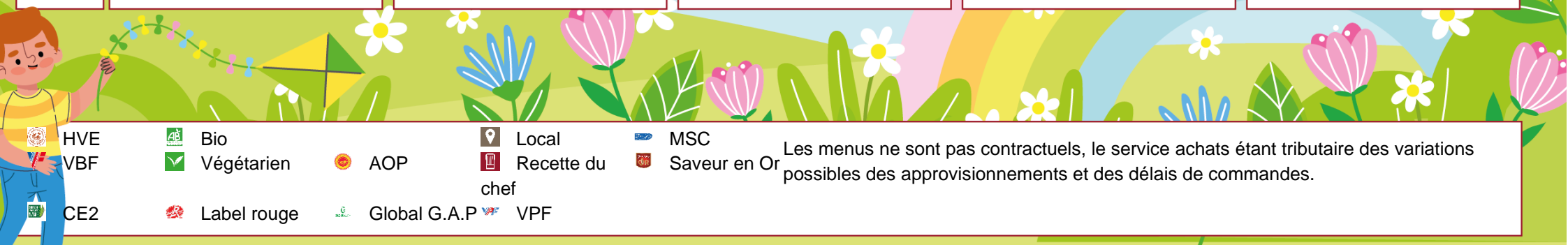
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)				Betterave vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	Emincé de porc label sauce à la sauge Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Galette de blé et oignons sauce orientale	Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO)	Tortellini au boeuf Fromage râpé Raviolis aux légumes
Fromage		Samos	Petit suisse aux fruits	Maroilles	
Dessert	Gélifié saveur vanille	Fruit du jour (BIO)	Brownies	Fruit du jour	Compote de fruits
Goûter	Gâteau pompon Fruit du Jour Yaourt à boire	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus d'orange	Lait nature Fruit du Jour Galette beurre St Sauveur	Quatre quart Petit suisse sucré Jus de pomme	Pâte à tartiner Lait aromatisé chocolat Pain platine



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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) au fromage blanc		Concombre (BIO) vinaigrette		Salade verte et dès de mimolette
Plat	Escalope de Volaille label Sauce Poulette Pâtes au gratin Croustillant au fromage sauce normande	Sauté de porc à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Galette ratatouille sauce tomate	Emincé de volaille (BIO) sauce crème Fromage râpé Pâtes Tranche de colin sauce hollandaise	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese végétarien	Poisson meunière sauce crème Coeur de blé Poêlée de légumes ail et persil
Fromage		Saint Nectaire		Emmental (BIO)	
Dessert	Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Flan pâtissier
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Gaufre flash Spécialité Poire Yaourt à boire	Confiture Jus de pomme Pain platine	Yaourt nature sucré Biscuit fourré fraise Jus d'orange	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Biscuit des Flandres



HVE

Bio

Local

MSC

VBF

Végétarien

AOP

Recette du chef

Saveur en Or

CE2

Label rouge

Global G.A.P

VPF

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine		REPAS FROID AB Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) AB Haricot vert Coeur de blé V Carré fromage fondu	VP Fricassée de poisson blanc sauce citron AB Purée de courgette et pommes de terre (BIO)	VP Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur V Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	VP Jambon blanc Salade de Pâtes (garniture froide) Colin d'Alaska mariné au thym et citron	Label Rôti de dinde Label Sauce Barbecue Taboulé à l'oriental AB Oeufs durs (BIO) mayonnaise
Fromage	AOP Cantal		AB Tomme (BIO)		
Dessert	CE2 Fruit du jour	Crème dessert pistache	CE2 Fruit du jour	AB Fromage blanc au daim	Madeleine
Goûter	Carré fourré pommes Petit suisse sucré Jus d'orange	Gâteau cacao amandes Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat	Brownies Lait nature CE2 Spécialité pomme mirabelle	Pâte à tartiner Jus de pomme Pain platine	Purée de pomme Yaourt à boire Sablé de retz



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

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