



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi





Vendredi

Entrée


 Carottes râpées**
Melon


 Céleri rémoulade (BIO)**
Salade nouvelle (Salade,
pamplemousse, pomme, citron)


Tomate vinaigrette**
 Chou blanc sauce curry et
raisins secs


 Concombre vinaigrette**
Courgettes crues rapées aux
fines herbes

Plat

Cordon bleu (volaille)**
Sauce Barbecue
 Pâtes (BIO)

 Sauté de boeuf sauce
poivrade**
Pommes croustillantes aux
herbes

Escalope de Poulet Sauce
Crème**
 Petits pois Carottes (BIO)

Pavé de colin**
semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)
Sauce basquaise

Fromage

Saint Paulin



Edam

Buchette de chèvre

Cantadou

Dessert

Yaourt aux fruits
Yaourt aromatisé

 Crème dessert Caramel
 Crème Chocolat

 Tarte au flan

Pêche
Nectarine

Pain

Pain de mie

Pain Complet

Pain Boulot

Pain aux céréales

LÉGENDE



Local



Bio

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Haricot beurre vinaigrette** Betterave vinaigrette	REPAS VEGETARIEN Céleri vinaigrette** Pointe d'Asperges	Coleslaw** Chou rouge aux raisins	Tomate sauce vinaigrette (BIO)** Concombre sauce bulgare	Macédoine mayonnaise** Julienne de Betterave cuite
Plat	Carbonara* (lardons*) Coquillettes (BIO) Fromage Rapé Viande carbonara de dinde**	Omelette Nature** Semoule (BIO) Piperade	Escalope de Volaille Sauce Crème** Gratin de Brocolis et Pomme de Terre	Rôti de boeuf** Pomme Vapeur Haricot vert Sauce Barbecue	Colin d'Alaska mariné à la tomate et curry** Epinards hachés à la crème (BIO) Riz
Fromage	Edam	Mimolette	Tomme noire	Camembert	Fripsons
Dessert	Yaourt aromatisé Velouté Nature + dosette de sucre	Tarte poire	Banane (BIO) Melon	Fromage Blanc Nature Sucré Fromage blanc aromatisé	Prunes rouges Pomme
Pain	Pain Rond Blanc	Pain de mie	Pain Complet	Pain Boulot	Pain aux céréales

LÉGENDE



Local



Bio



Contient du porc



Végétarien



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	oeufs durs mayonnaise** Rosette et cornichons	Betterave vinaigrette** Chou fleur vinaigrette	tomates sauce basilic** Salade aux agrumes	REPAS VEGETARIEN Pastèque** Champignon à la Grecque	 Céleri rémoulade (BIO)** Cocardie tricolore (salade-tomate- concombre- vinaigrette)
Plat	Rôti de dinde sauce au romarin** Jardinière 4 légumes	Pavé de colin sauce Brestoise** Emincé de poireaux à la crème Coeur de blé	Sauté de veau Marengo** Frites	 Chili Végétarien (haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)**  Riz (BIO)	 Rôti de Porc* sauce charcutière Pommes Rissolées Chou de bruxelles braisés Rôti de dinde sauce oignons**
Fromage	Tomme Grise	Buchette de chèvre	Fraidou	Saint Paulin	Chanteneige
Dessert	 Poire (BIO) Kiwi	 Nectarine (BIO) Melon	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	 Moelleux au chocolat	Fromage blanc aux fruits Dessert lacté Fraise
Pain	Pain seigle	Pain campagne rond	Baguette	Pain complet	Pain de mie

LÉGENDE

Local



Bio



Contient du porc



Végétarien



Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution















Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	 Macédoine Vinaigrette (BIO)** Salade mexicaine	Salami danois et Cornichon oeufs durs mayonnaise**	 Melon (BIO)** Salade Arlequin (chou rouge- céleri-olive)	REPAS VEGETARIEN  Carottes râpées persillées (BIO)** Tomate mozzarella	Haricot vert vinaigrette** Maïs vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon**  [Local] Ecrasée de pomme de terre	Rôti de dinde sauce tomate**  Riz (BIO) Aubergines grillées	 [Local] Petit salé lillois et cornichon Carotte Vichy Lentilles aux oignons Rôti de dinde sauce au thym**	 [Local] Lasagne ricotta épinard chèvre**	Pavé de colin sauce crème** Epinards hachés à la crème Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Mimolette	Tomme blanche	Edam	Petit Suisse sucré	 Camembert (BIO)
Dessert	Velouté Nature + dosette de sucre Yaourt nature sucré	 Pomme Banane	 [Local] Crème Chocolat  [Local] Crème dessert Caramel	 [Local] Tarte abricot pomme	Kiwi Raisins
Pain	Pain Complet	Pain Boulot	Pain aux céréales	Pain seigle	Pain Rond Blanc

LÉGENDE

	Local		Bio
	Contient du porc		Végétarien
	Viande Bovine Française		Recette 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 / ** Plat de substitution
















Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	 Coleslaw (BIO)**  Chou rouge vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette** Asperge mimosa	 Céleri rémoulade**  Concombre sauce bulgare	REPAS VEGETARIEN Tomate vinaigrette** Salade Bulgare	Macédoine mayonnaise** Salade de Coeurs de palmier au surimi
Plat	 Chipolata Grillée sauce Dijonnaise Riz Poêlée de Champignons à la crème Saucisse de volaille sauce dijonnaise**	 Pot au feu (boeuf)** Légumes du Pot au Feu	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise** Spaghetti Fromage Rapé	 Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**  semoule (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales (2M/3P/4Ad)** Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	 Saint Paulin (BIO)	Fripons	Tomme blanche	Gouda
Dessert	Délicatesse aux fruits Fromage blanc aromatisé	Spécialité Pomme Abricot Compote de pomme	Banane  Poire	 cake maison	 Pomme (BIO) Prunes rouge
Pain	Pain seigle	Pain de mie	Pain campagne rond	Baguette	Pain aux céréales

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Contient du porc	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles** Salade de Goumande de Boulgour	Betterave vinaigrette** Salade de soja vinaigrette	REPAS VEGETARIEN tomates sauce basilic** Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	Concombre sauce aux fines herbes** Carottes et Céleri rapés	Panais rémoulade** Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat	Emincé de volaille sauce waterzooï** Pâtes (BIO) Batonnière de légumes	Sauté de veau sauce au cumin** poêlée de courgette Riz	Samoussa aux légumes (1M, 2P, 3Ad)** Sauce Crème Ciboulette semoule (BIO) Haricot vert à la basquaise	Rôti de porc* sauce moutarde Haricot blanc à la tomate Pomme Vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce moutarde**	Filet de limande meunière** Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	Coulommiers	Buchette de chèvre	Emmental	Brie	Mimolette
Dessert	Tarte normande	Poire (BIO) Kiwi	Yaourt aromatisé Dessert lacté Fraise	Banane Ananas frais	Fromage blanc façon straciatella (BIO) Fromage Blanc + miel
Pain	Pain Boulot	Pain de mie	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain seigle

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Contient du porc	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette 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 / ** Plat de substitution

SEMAINE DU GOÛT:
LES HERBES AROMATIQUES


















 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	Haricot vert vinaigrette** Pointe d'Asperges sauce mousseline	Chou fleur sauce cocktail** Blanc de Poireaux cuit vinaigrette	Salade verte - dès de mimolette** Endives au Bleu	 Céleri rémoulade (BIO)**  Chou rouge vinaigrette	REPAS VEGETARIEN  Concombre à la crème (BIO)** Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)
Plat	 Sauté de porc* à la sauge Carotte Vichy Chevrier verts Emincé de volaille sauce crème**	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette**  Pâtes (BIO) Brunoise de légumes méditerranéenne	  Carbonnade de Boeuf** Pommes croustillantes aux herbes	Cordon bleu (volaille)**   Ecrasée de pomme de terre Sauce Tomate Basilic	 Riz façon risotto (riz, petits pois, carottes, fromage)**
Fromage	 Camembert (BIO)	Tomme blanche	Fripons	Carré de l'est	Brie
Dessert	 Pomme  Poire	 Crème dessert Caramel  Crème Chocolat	 Kiwi (BIO) Salade de fruits frais à la menthe	 Crumble aux fruits rouges maison	Spécialité Pomme Abricot Spécialité Pomme Banane
Pain	Baguette	Pain aux céréales	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain complet

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Contient du porc	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise** Salade de Pois Chiches vinaigrette (pois chiches oignons blanc vinaigre blanc huile d'olive persil)	REPAS VEGETARIEN Coleslaw** Endives au Bleu	BIO Concombre sauce bulgare (BIO)** Céleri rémoulade	Panais rémoulade** Avocat vinaigrette	Carottes râpées** Salade Arlequin (chou rouge-céleri-olive)
Plat	Sauté de volaille sauce forestière** Pomme Vapeur Haricot vert	Omelette Nature** Gratin de Brocolis et Pomme de Terre	Jambon blanc* Poêlée de légumes et Pommes de terre Sauce Ketchup Jambon Dinde**	Rôti de boeuf** Farfalles Sauce forestière	Poisson meunière** poêlée de courgette Sauce Citron Riz
Fromage	Tomme Grise	Saint Paulin	Edam	BIO Brie (BIO)	BIO Emmental (BIO)
Dessert	BIO Crème dessert Vanille (BIO) Flan saveur chocolat	BIO Ananas (BIO) Pomme	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage Blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Compote de pomme Spécialité Pomme Pêche	Prunes rouge Raisins
Pain	Pain seigle	Pain Boulot	Pain Complet	Pain aux céréales	Pain campagne rond

LÉGENDE

	Local		Bio
	Contient du porc		Végétarien
	Viande Bovine Française		Recette 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 / ** Plat de substitution












Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé** Salade de Pépinettes	 Chou rouge vinaigrette** Carottes jaunes râpées vinaigrette	Demi pomelos** Carotte et maïs vinaigrette	REPAS VEGETARIEN Céleri râpé rémoulade aux raisins**  Concombre sauce ciboulette	 Carottes râpées**  Endives au Bleu
Plat	Rôti de dinde sauce aux herbes** Poêlée de légumes et Pommes de terre	 Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé Viande carbonara de dinde**	Blanquette de veau à l'ancienne** Carotte Vichy (BIO) Pommes de terre sautées	 Croq pané de blé fromage** semoule  Ratatouille de légumes (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre** Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre Sauce tartare
Fromage	Chanteneige	Buchette de chèvre	Pont l'évêque AOC	Camembert	 Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt fraise Bio  Gélifié saveur chocolat	 Poire (BIO) Kiwi	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Tarte citron	Orange Banane
Pain	Pain Rond Blanc	Pain de mie	Pain aux céréales	Baguette	Pain Complet

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Contient du porc	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette 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 / ** Plat de substitution



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise** Salade coeurs de palmier et fond d'artichaut	Haricot beurre vinaigrette** Julienne de Betterave cuite	 Carottes râpées à l'orange (BIO)** Salade d'Automne (Salade-Pommes fruits-Noix)	 Céleri rémoulade** Champignon à la Grecque	REPAS VEGETARIEN Chou fleur à la flamande** Demi pomelos
Plat	 Aiguillette de poulet sauce crème** Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	Pâtes aux deux saumons crévés** Fromage Rapé	 Sauté de boeuf sauce poivrade**  Pomme Vapeur Haricot vert	 Jambon blanc* Sauce tartare Pommes croustillantes aux herbes Jambon Dinde**	 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)**
Fromage	 Tomme (BIO)	 Saint Paulin (BIO)	Vache picon	Buchette de chèvre	Brie
Dessert	 Pomme Kiwi	 Bavaois aux fruits rouges	Fromage blanc aux fruits Fromage Blanc Nature Sucré	 Banane (BIO) Orange	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé
Pain	Pain Rond Blanc	Pain de mie	Pain Complet	Pain Boulot	Pain aux céréales

LÉGENDE

	Local		Bio
	Contient du porc		Végétarien
	Viande Bovine Française		Recette 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 / ** Plat de substitution