

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIO Demi pomelos	BINCHE	VENISE	NOUVELLE-ORLEANS 🌿🌿 Coleslaw (BIO)	DUNKERQUE 📍 Salade mée aux noix 📍 Endives vinaigrette
Plat	🌿🌿 Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices) 🌿🌿 Riz (BIO) Batonnière de légumes Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices) Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	🇫🇷🇫🇷 Caronnade de Boeuf 🌿🌿 Duo de carotte et pomme de terre (BIO) 🌿🌿 Fatayer épinard chèvre	Escalope de Poulet Sauce milanaise Polenta 🌿🌿 Falafels sauce milanaise	🌿🌿 Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)	🇫🇷 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage		📍🌻 Maroilles	Buchette de chèvre		
Dessert	Ananas frais	🇫🇷 cake maison	🌿🌿 Orange (BIO)	🌿🌿 Purée de Pomme (BIO)	Tarte au sucre
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain aux céréales	Pain campagne rond	Baguette

LÉGENDE

🌿🌿 Bio	📍 Local	🇫🇷 Contient du porc
🇫🇷 Viande Bovine Française	🇫🇷 Recette du chef	🌿🌿 Végétarien
🌻 AOP		

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 (BIO)

Panais rémoulade

Plat

 Emincé de volaille label
sauce tomate
Haricot vert
 Pâtes (BIO)
Pavé de colin sauce tomate

Riz cantonais (BIO)

Blanquette de veau à
l'ancienne

Pommes vapeurs (BIO)

 Nem aux Légumes
sauce supreme
Poisson meunière sauce
crème
Beignets de Chou Fleur
 couscous poulet
merguez boulette de boeuf
semoule

Légumes couscous

 Couscous végétarien
(falafel, saucisse végétale)

Fromage

Pont l'evêque AOC

Petit Cotentin ail et fines
herbes

Coulommiers

Dessert

Tarte normande maison

Ananas frais (BIO)

Flan saveur chocolat

Yaourt aromatisé (BIO)

Pomme (BIO)

Pain

Pain Boulot

Baguette

Pain Rond Blanc

Pain Complet

Pain campagne rond

LÉGENDE



Bio



Local



Contient du porc



Viande Bovine Française



Recette du chef



Végétarien



AOP



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

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Entrée


 Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette

CUISINE 100% RESPONSABLE
 Carottes râpées vinaigrette (BIO)





Chou fleur sauce cocktail



Plat

 Emincé de porc* sauce à la sauge
 Poêlée de légumes et Pommes de terre
 Emincé de volaille sauce à la sauge
 Bouchée sarrasin sauce curry


 Fricassée de poisson blanc sauce citron
 Epinards hachés à la crème
 Riz (BIO)

 Nugget's de Poulet plein filet
 Piperade de Légumes
 Nugget's de Poisson


  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)


 Rôti de boeuf sauce poivrade
 Frites
 Steak Soja Petits
 Légumes sauce tomate


Fromage Chantailou

 Morbier AOP
Dessert  Orange (BIO)

Liégeois Chocolat

 Flan pâtissier

 Pomme (BIO)

 Fromage blanc + miel

Pain

Pain Rond Blanc

Pain Complet




Baguette

Pain Boulot

Pain aux céréales

LÉGENDE

 Bio
 Viande Bovine Française
 AOP
 Local
 Recette du chef
 Label rouge

 Contient du porc
 Végétarien
 Viande Porcine 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

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée



 Carottes râpées
persillées


**SAVEURS DU NORD-
PAS-DE-CALAIS**
 Céleri rémoulade


 Concombre sauce
ciboulette



Plat



 Samoussa aux légumes
Sauce Jus aux 4 Epices
Batonnière de légumes aux
herbes provençales


  Sauté de porc* sauce
brune (BIO)


 Braisé de boeuf et son
jus



 Rôti de dinde Label
Sauce au Maroilles
Poêlée de colin doré au
beurre

  Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)


  Falafels (BIO) sauce à
l'indienne

 Riz (BIO)
Poêlée de champignons à
la crème


 Croustillant au fromage
Pommes de terre rissolées
Fromage râpé
Pâtes


  Poisson meunière

Fromage Père Joseph


 Gouda (BIO)


Dessert

 Yaourt nature sucré
(BIO)

 Compote Poire (BIO)

Kiwi

 Marbré cacao maison

 Ananas (BIO)

Pain

Pain Boulot

Pain campagne rond

Pain Complet

Pain aux céréales

Baguette

LÉGENDE



Bio



Local



Viande Bovine Française



Recette du chef



AOP



Label rouge



Contient du porc



Végétarien



Viande Porcine 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

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Entrée





 Carottes râpées
 vinaigrette (BIO)


 Salade Bulgare

Pizza au fromage


Plat

 Sauté de bœuf sauce au
 cumin
  Ecrasé de pomme de
 terre
 Fricassée de poisson
 sauce au cumin




  Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes
 (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Aiguillette de volaille sauce
 catalane
 Petits pois Carottes
 Bouchée de légumes du
 soleil sauce napolitaine


 Beignets de calamar sauce
 citron
 Frites

  Chili con carné
 Riz
  Chili Végétarien
 (égréné végétal, haricots
 rouges, poivrons,
 concentré de tomate,
 oignons)
Fromage  Emmental (BIO)

Buchette de chèvre

Dessert  Moelleux poire chocolat  Orange (BIO)
 Fromage blanc et coulis
 de fruits jaune et sucre

Cocktail de fruits

 Banane (BIO)

Pain Pain Complet

Pain Rond Blanc




Pain Boulot

Baguette

Pain aux céréales

LÉGENDE

 Bio
 Viande Bovine Française
 AOP
 Local
 Recette du chef
 Label rouge

 Contient du porc
 Végétarien
 Viande Porcine 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

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Céleri rémoulade (BIO)
MENU SUCRE SALE
 Tomate sauce vinaigrette (BIO)



 Betterave à la russe (BIO)


Plat


 émincé de volaille label et son jus
Waterzooï de poisson
Fondue de poireaux


Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne

 Sauté de porc* aux pruneaux


  Tortelloni provençale (BIO)


 Haricot vert (BIO)


 Riz (BIO)

 Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Printanière de légumes


 Fromage râpé (BIO)

 Gratin dauphinois

 Palet de pois chiche et betteraves sauce aux herbes

Sauté de dinde sauce aux pruneaux


Poisson meunière sauce aigre douce


 Samoussa aux légumes et son jus
Fromage  Saint Nectaire


Mimolette

Dessert  Poire

Spécialité pomme fraise

 Crème dessert Vanille

 Moka du chef

 Pomme (BIO)

Pain Baguette

Pain Boulot

Pain campagne rond

Pain aux céréales

Pain Complet

LÉGENDE



Bio



Local



Contient du porc



Viande Bovine Française



Recette du chef



Végétarien



AOP



Label rouge



Viande Porcine 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



LUNDI

MARDI













MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrée  Chou blanc vinaigrette Concombre sauce ciboulette (BIO)


Salade aux agrumes

Plat  Rougail de saucisses végétales
 Riz (BIO)
Concassé de tomates Sauté de boeuf à la provençale (BIO)
 Ratatouille de légumes (BIO)
 Semoule (BIO)
  Omelette Nature BIO Emincé de volaille label et son jus
Poêlée de légumes à l'abricot sec
 Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge Cheese burger
Frites
 Cheese végétarienColin pané sauce poulet
 Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre



Fromage

 Brie (BIO) Morbier AOP

Dessert Liégeois Chocolat

 Kiwi (BIO)

Spécialité pomme framboise

 Tarte aux pommes rhubarbe maison Yaourt aromatisé (BIO)

Pain Pain campagne rond


Pain Complet




Pain Rond Blanc

Baguette

Pain Boulot

LÉGENDE

 Bio  Local
 Viande Bovine Française  Recette du chef
 AOP  Label rouge

 Contient du porc
 Végétarien
 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée



Macédoine mayonnaise

Tomate au persil



 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)

Plat


 Raviolis aux légumes
 Fromage râpé

 Médaillon de langue
 sauce napolitaine
 Jardinière 4 légumes ails et persil
Coeur de filet de merlu au jus d'ail et fines herbes
 Epinards hachés à la crème
 émincé de volaille (BIO)
 sauce au romarin


 Pommes vapeurs (BIO)


  Boulettes végétales (BIO) sauce au romarin


Fromage


 Brie (BIO)

Dessert

 Pomme

 yaourt brassé fraise (BIO)

 Miroir Framboise

 Ananas (BIO)

Pain

Pain Complet

Pain aux céréales

Pain Rond Blanc

Baguette

LÉGENDE



Bio



Local



Viande Bovine Française



Recette du chef



AOP



Label rouge



Contient du porc



Végétarien



Viande Porcine 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














LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

Entrée  Radis croque sel Concombre vinaigrette (BIO) Chou blanc rémoulade (BIO)Plat  Pâtes aux deux saumons crémés
Fromage râpé Sauté de boeuf à la milanaise
Chevrier verts à la tomate
Pavé de colin sauce à la milanaise Saucisse de Toulouse* au jus
Ketchup (dosette)
Pommes de terre campagnardes (wedges)
Salade iceberg
 Saucisse végétale et son jus Cari d'oeufs (Oeufs durs, tomate, oignon, épices)
Coeur de blé  Hachis parmentier (BIO)  Galette de pois chiches aux légumes (BIO)
sauce Tomate Purée de pomme de terre (BIO)

Fromage

 Gouda (BIO) Saint NectaireDessert  Poire (BIO)

Yaourt aromatisé

 Fraises Crème dessert Chocolat (BIO) Crumble aux pommes

Pain Pain Boulot

Baguette




Pain Rond Blanc

Pain Complet

Pain campagne rond

LÉGENDE

 Bio  Local
 Viande Bovine Française  Recette du chef
 AOP  Label rouge

 Contient du porc
 Végétarien
 Viande Porcine 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