

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs) Blanc de Poireaux cuit vinaigrette	 Coleslaw (BIO)	Potage Potiron	Potage légumes verts Betterave vinaigrette	 Pizza au fromage (BIO)
Plat	Sauté de veau à la Provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Bouchée sarrasin sauce tomate	Pavé de colin sauce à l'aneth  Gratin de légumes et pommes de terre	Escalope de Volaille Sauce Poulette   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)  Pavé fromager sauce normande	  Jambon blanc* Sauce jus de thym Mezze penne Poêlée de Légumes ail et fines herbes Jambon dinde Poisson meunière	  Curry de pois chiches et carottes (BIO)  Riz (BIO)
Fromage	 Chaource	Brie	Père Joseph	 Saint Paulin (BIO)	 Edam (BIO)
Dessert	Clémentines Ananas frais	Liégeois Chocolat  Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Bavaois fruits rouges maison	 Pomme (BIO)  Orange (BIO)
Pain	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain aux céréales	Pain Rond Blanc	Baguette

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 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

LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Demi pomelos  Chou rouge vinaigrette	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)  Betterave vinaigrette (BIO)	 Céleri rémoulade (BIO)  Salade Bretonne (chou-fleur, brocolis)	PLAISIRS GRATINES Potage Asperges Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)  Chou blanc vinaigrette
Plat	  Rôti de porc* label sauce au thym Brocolis au beurre  Pâtes (BIO) Rôti de dinde sauce au thym  Fatayer épinard chèvre	 Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon  Lentilles aux carottes (BIO)   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce tomate	 Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière de légumes Pommes croustillantes aux herbes Pavé de colin sauce Brestoise	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette) Salade iceberg	Pavé au saumon haché sauce napolitaine Blé cuit aux champignons
Fromage	Coulommiers	 Rondelé (BIO)	Tomme Grise	Petit suisse aux fruits	 Morbier AOP
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	 Poire (BIO)  Kiwi (BIO)	 cake aux pépites de chocolat maison	 Banane (BIO) Clémentines	Ananas frais
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain campagne rond

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 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	Potage Poireaux Maïs vinaigrette	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)  Céleri rémoulade (BIO)	salade gourmande de boulgour aux petits légumes Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	 Pizza royale* Quiche au fromage	Salade aux agrumes Avocat vinaigrette
Plat	 Rôti de dinde label sauce aux herbes Poêlée de légumes et Pommes de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Boeuf bourguignon (BIO)  Haricot vert (BIO)  Pâtes (BIO)   Falafels (BIO) sauce milanaise	 Sauté de porc* à la diable  Petits pois Carottes (BIO) Sauté de dinde sauce à la diable  Palet montagnard sauce basquaise	Filet de merlu sauce hollandaise  Riz aux petits légumes (BIO)	  Omelette sauce tomate (BIO)  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit cotentin nature	 Saint Paulin (BIO)	Buchette de chèvre	 Cantal	Carré de l'est
Dessert	 Orange (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)  Yaourt brassé banane (BIO)	 Pomme  Poire	Ananas au sirop Abricots au sirop	 Moelleux chocolat maison
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Baguette	Pain Boulot	Pain aux céréales

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage légumes verts 📍 Carottes râpées	NOUVEL AN CHINOIS Salade Coréenne Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)	Emincé de champignons frais sauce crème 📍 Salade Bulgare	📍 Coleslaw 📍 Chou blanc vinaigrette (BIO)	📍 Haricot vert vinaigrette (BIO) 📍 Potage du jour (BIO)
Plat	📍 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	🌿 Nem aux Légumes sauce au romarin 📍 Riz cantonais (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune 📍 Ratatouille de légumes (BIO) Coeur de blé Poisson meunière sauce tomate	📍 Émincé de volaille label et son jus 📍 Gratin de butternut et pommes de terre 🌿 Carré fromage fondu	📍 Sauté de boeuf sauce poivrade (BIO) 📍 Frites (BIO) 📍 Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce Poivrade
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes	🌞 Saint Nectaire	Mimolette	Petit suisse aux fruits	📍 Camembert (BIO)
Dessert	📍 Mandarine BIO	Spécialité pomme litchi Spécialité pomme mangue	📍 Flan goût vanille nappé caramel 📍 Flan saveur chocolat	📍 Crumble aux fruits rouges maison	📍 Banane (BIO) 📍 Ananas (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain aux céréales	Baguette

LÉGENDE

📍 Bio	🌿 Végétarien	📍 Recette du chef
📍 Viande Porcine Française	📍 Contient du porc	🌞 AOP
📍 Local	📍 Label rouge	📍 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Demi pomelos 📍📌 Chou rouge aux pommes	Roulade de volaille aux olives et cornichon 📌 Rillettes de thon	📌📍 Salade beaucaire (endive-pomme betterave) Salade verte - dès de gouda	📌 Carottes râpées vinaigrette (BIO) 📌 Céleri vinaigrette (BIO)	Potage Légumes Macédoine mayonnaise
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce brestoise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) 📌 Riz (BIO)	Filet de poulet et son jus Fondue de poireaux et pomme de terre 📌 Steak fromage emmental sauce napolitaine	Escalope de Volaille Sauce Crème 📌 Pâtes (BIO) Poêlée de champignons à la crème Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	📌📌📌 Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout 📌 Semoule (BIO) 📌 Légumes couscous (BIO)	📌 Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Salade iceberg 📌📌 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage	Emmental	📌 Tomme (BIO)	Edam	📌 Gouda (BIO)	Yaourt nature sucré
Dessert	Spécialité pomme framboise	Clémentines Kiwi	📌 Brownies maison	📌 Yaourt aromatisé (BIO) 📌 Yaourt nature sucré (BIO)	📌 Pomme (BIO) Ananas frais
Pain	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette	Pain aux céréales

LÉGENDE

📌 Bio	📌 Végétarien	📌 Recette du chef
📌 Viande Porcine Française	📌 Contient du porc	📌 AOP
📍 Local	📌 Label rouge	📌 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

LUNDI

MARDI










MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)  Haricot vert vinaigrette (BIO)	 Concombre sauce bulgare  Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	 Taboulé  Salade de pommes de terre	 Coleslaw  Chou blanc vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)	 Pot au feu (boeuf)  Légumes du pot au feu  Fatayer épinard chèvre sauce à l'indienne	 Sauté de porc* sauce Bercy  Carottes vichy (BIO) Chevrier verts Sauté de dinde sauce bercy  Galette végétarienne sauce bercy	 Cheese burger   Frites (BIO) Cheese poisson	Poisson meunière  Purée de brocolis et pomme de terre
Fromage	 Rondelé (BIO)	Buchette de chèvre	 Morbier AOP	Camembert	Boursin AFH
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat  Fromage blanc nature sucré (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)  Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire Clémentines	 Moelleux ananas coco maison	 Orange (BIO)  Pomme
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain aux céréales	Pain Complet

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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

LUNDI

MARDI










MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Céleri vinaigrette (BIO) Salade aux agrumes	Potage Potiron Salade de Coeurs de palmier au surimi	Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)  Chou rouge vinaigrette et mimolette	Macédoine mayonnaise Salade de Pois Chiches vinaigrette	 Carotte et maïs vinaigrette (BIO)  Chou fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	Sauté de veau sauce au cumin  Pommes boulangères Chou de bruxelles au beurre et oignons  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Rôti de dinde label sauce forestière Lentilles aux carottes Pavé de colin sauce tomate	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Semoule aux petits légumes  Egréné végétal sauce chili	Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Trio de légumes (BIO)	  Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Pont l'evêque AOC	Emmental	 Camembert (BIO)	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	Ile flottante Riz au lait	 Ananas (BIO)  Poire	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme framboise	Kiwi  Pomme	 Tarte normande maison
Pain	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Boulot

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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