

LUNDI

MARDI








MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIO Demi pomelos  Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	BINCHE Potage légumes verts Blanc de Poireaux cuit vinaigrette	VENISE Pizza au fromage	NOUVELLE-ORLEANS  Coleslaw (BIO)  Brocolis sauce crème ciboulette (BIO)	DUNKERQUE Salade mêlée aux noix  Endives vinaigrette
Plat	 Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices)  Riz (BIO) Battonnière de légumes Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices) Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Carbonnade 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	Gouda	  Maroilles	Buchette de chèvre	 Petit suisse fruit (BIO)	Emmental
Dessert	Ananas frais	 cake maison	 Orange (BIO) Clémentines	 Purée de Pomme (BIO)  Compote Poire (BIO)	Tarte au sucre
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain aux céréales	Pain campagne rond	Baguette

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Local
 Contient du porc	 Viande Bovine Française	 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	Carottes râpées Avocat vinaigrette	Céleri rémoulade (BIO) Chou rouge vinaigrette (BIO)	Potage Poireaux Macédoine mayonnaise	Salade de pépinettes Taboulé	Panais rémoulade Salade Bulgare
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	Brie (BIO)	Petit Cotentin ail et fines herbes	Coulommiers	Petit suisse sucré
Dessert	Tarte normande maison	Ananas (BIO) Kiwi (BIO)	Flan saveur chocolat Flan goût vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé (BIO) Velouté nature + dosette de sucre	Pomme (BIO)
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain campagne rond

LÉGENDE

Recette du chef	Bio	Local
Contient du porc	Viande Bovine Française	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	Potage Asperges Salade Sojanade	Roulade de volaille aux olives et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette salade gourmande de boulgour aux petits légumes	CUISINE 100% RESPONSABLE  Carottes râpées vinaigrette (BIO)  Coleslaw (BIO)	Chou fleur sauce cocktail  Emincé de radis vinaigrette
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	Tomme noire	 Saint Paulin (BIO)	Tomme blanche
Dessert	 Orange (BIO) Ananas frais	Liégeois Chocolat Liégeois Vanille	 Flan pâtissier	 Pomme (BIO)  Poire (BIO)	 Fromage blanc + miel  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Baguette	Pain Boulot	Pain aux céréales

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Local
 Contient du porc	 Viande Bovine Française	 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	Salade sombrero Salade Sariz	 Potage du jour (BIO)  Betterave vinaigrette (BIO)	 Carottes râpées persillées  Emincé de chou rouge rémoulade	SAVEURS DU NORD-PAS-DE-CALAIS  Concombre sauce ciboulette Salade verte - dès de gouda	 Céleri rémoulade  Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat	 Samoussa aux légumes Sauce Jus aux 4 Epices Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Sauté de porc* sauce brune (BIO)   Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)   Falafels (BIO) sauce à l'indienne	 Braisé de boeuf et son jus  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Poisson meunière	 Rôti de dinde Label Sauce au Maroilles Pommes de terre rissolées  Croustillant au fromage	Poêlée de colin doré au beurre Fromage râpé Pâtes
Fromage	Père Joseph	 Gouda (BIO)	 Chaource	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)  Yaourt à la louche	 Compote Poire (BIO)  Purée de Pomme (BIO)	Kiwi Orange	 Marbré cacao maison	 Ananas (BIO)  Poire
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain aux céréales	Baguette



Recette du chef



Contient du porc



AOP



Bio



Viande Bovine Française



Label rouge

LÉGENDE



Local



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	Potage Potiron Salade de Coeurs de palmier au surimi	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)  Chou blanc vinaigrette (BIO)	 Taboulé  Salade de pommes de terre	 Salade Bulgare  Chou fleur sauce cocktail (BIO)	Pizza au fromage
Plat	 Sauté de boeuf 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)	 Edam (BIO)	Buchette de chèvre	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	 Moelleux poire chocolat	 Orange (BIO)  Kiwi (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre   Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Cocktail de fruits Abricots au sirop	 Banane (BIO)  Pomme
Pain	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette	Pain aux céréales



Recette du chef



Contient du porc



AOP



Bio



Viande Bovine Française



Label rouge



Local



Végétarien



Viande Porcine Française

LÉGENDE

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	  Pâté campagne cornichon* Sardine à l'huile	Macédoine Vinaigrette  Navets cuits au curry et olives vertes	 Céleri rémoulade (BIO)  Emincé de chou rouge rémoulade	MENU SUCRE SALE  Betterave à la russe (BIO) Salade Sawaï (ananas,maïs,carotte, céleri, poivrons verts)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Coleslaw (BIO)
Plat	 émincé de volaille label et son jus  Haricot vert (BIO)  Gratin dauphinois  Samoussa aux légumes et son jus	Waterzooï de poisson Fondue de poireaux  Riz (BIO)	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée  Palet de pois chiche et betteraves sauce aux herbes	 Sauté de porc* aux pruneaux Printanière de légumes Sauté de dinde sauce aux pruneaux Poisson meunière sauce aigre douce	 Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Nectaire	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	 Tomme (BIO)
Dessert	 Poire Ananas frais	Spécialité pomme fraise Spécialité pomme poire	 Crème dessert Vanille  Crème dessert saveur pistache	 Moka du chef	 Pomme (BIO)  Banane (BIO)
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain aux céréales	Pain Complet

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Local
 Contient du porc	 Viande Bovine Française	 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 Salade d'endives aux noix	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)  Macédoine Mayonnaise (BIO)	Salade d'haricot rouge vinaigrette  Salade de pépinettes	 Concombre sauce ciboulette (BIO)  Navet rémoulade	Salade aux agrumes  Carottes râpées persillées
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	 Wings de poulet label et son jus Poêlée de légumes à l'abricot sec  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien	Colin pané sauce poulette  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	Gouda	 Brie (BIO)	 Morbier AOP	Petit suisse sucré	Tomme noire
Dessert	Liégeois Chocolat Liégeois Vanille	 Kiwi (BIO)  Orange (BIO)	Spécialité pomme framboise Spécialité pomme mirabelle	 Tarte aux pommes rhubarbe maison	 Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aux fruits
Pain	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Boulot

LÉGENDE



Recette du chef



Contient du porc



AOP



Bio



Viande Bovine Française



Label rouge



Local



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
 Betterave vinaigrette
 (BIO)



Tomate au persil
 Coleslaw


 Salade sucrée (carottes,
 pommes fruit, yaourt)
 Céleri rémoulade




 Chou fleur sauce
 cocktail (BIO)

Plat

 Raviolis aux légumes
 Fromage râpé


 Médaillon de langue
 sauce napolitaine
 Jardinière 4 légumes ails et
 persil
 Bouchée de légumes du
 soleil sauce napolitaine

Coeur de filet de merlu au
 jus d'ail et fines herbes
 Epinards hachés à la
 crème
 Riz (BIO)


 émincé de volaille (BIO)
 sauce au romarin
 Pommes vapeurs (BIO)
 Boulettes végétales
 (BIO) sauce au romarin

Fromage


Petit suisse sucré



 Pont l'evêque AOC


Tomme des Pyrénées



 Brie (BIO)

Dessert

 Pomme
 Kiwi

 yaourt brassé fraise
 (BIO)
 Gélifié saveur vanille

 Miroir Framboise

 Ananas (BIO)
 Banane (BIO)

Pain

Pain Complet

Pain aux céréales

Pain Rond Blanc

Baguette

LÉGENDE



Recette du chef



Bio



Viande Bovine Française



Label rouge



Local



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  Carottes râpées	Galantine de volaille et cornichons  Rillettes de thon	 Concombre vinaigrette (BIO) Avocat vinaigrette	Crêpe au fromage	 Chou blanc rémoulade (BIO)  Endives vinaigrette (BIO)
Plat	 Pâtes aux deux saumons crévés 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 Emmental	 Gouda (BIO)	Tomme Grise	 Saint Nectaire	 Vache qui rit (BIO)	
Dessert	 Poire (BIO) Orange	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Fraises	 Crème dessert Chocolat (BIO)  Crème dessert Vanille	 Crumble aux pommes
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain campagne rond

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Local
 Contient du porc	 Viande Bovine Française	 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