


 Lundi


 Mardi


 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	 Melon (BIO)		 Tomate sauce basilic (BIO)		 Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	  Egréné végétal BIO + sauce tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Waterzooï de poisson  Carottes vichy (BIO) Riz	Paupiette de veau sauce bercy   Gratin de brocolis et pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce crème	  Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes tajines  Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	 Cassoulet* (viande)   Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Cassoulet (volaille)  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise
Fromage		Tomme noire		 Saint Nectaire	
Dessert	 Purée de Pomme (BIO)	 Fruit du jour	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	 Tarte aux pommes maison
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet

## LÉGENDE

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

\*Présence de porc



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

 Pastèque (BIO)

Plat

 Cordon bleu (volaille)  
 Petits pois à l'étuvée carottes  
 Carré fromage fondu

  Chili végétarien (BIO)  
 Riz (BIO)

  Emincé de porc\* sauce brune  
 Pommes vapeurs  
 Haricot vert  
 Emincé de dinde sauce brune  
 Colin pané sauce poulette

 Filet de poisson sauce crème  
 Pommes de terre rissolées

 Daube de boeuf à la provençale  
 Pâtes  
 Palet montagnard sauce à la sauge

Fromage

 Tomme (BIO)

 Emmental (BIO)

 Gouda (BIO)

Dessert

 Fromage blanc façon straciatella

 Fruit du jour (BIO)

 Flan saveur chocolat

 Marbré cacao maison

 Fruit du jour

Pain

Pain Rond Blanc

Baguette

Pain campagne rond

Pain Boulot

Pain Complet



Bio



Végétarien

LÉGENDE



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



VPF



AOP



HVE

Global G.A.P



Contient du porc



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	Avocat vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	 Melon		
Plat	  Jambon blanc*  Carottes vichy (BIO) Sauce aux oignons  Coeur de blé Jambon dinde  Bouchée sarrasin	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)  Fricassée de poisson sauce brestoise	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes Ketchup (dosette) Pommes rissolées  Nuggets végétal
Fromage				Brie	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)	 Spécialité pomme mirabelle	 Flan pâtissier	 Yaourt aromatisé (BIO)
Pain	Baguette	Pain Complet	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine



Bio



Végétarien

## LÉGENDE



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



VPF



AOP



HVE



Global G.A.P



Contient du porc



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

## REPAS LOCAL

Entrée

 Céleri rémoulade

 Concombre sauce bulgare (BIO)

Plat

  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout  
 Semoule (BIO)  
 Concassé de tomates (BIO)

 Rôti de Porc\* sauce à l'oignon  
  Ecrasé de pomme de terre  
 Rôti de dinde aux petits oignons  
 Fricassé de colin sauce herbes

 Aiguillette de poulet sauce paprika  
 Pâtes (BIO)  
 Aubergines grillées  
 Pavé fromager sauce piquante

 Steak haché de boeuf VBF sauce tomate  
 Potatoes  
 Galette de légumes mozzarella // sauce tomate

 Beignets de calamar  
 Sauce béarnaise  
 Riz pilaf

Fromage

 Vache qui rit (BIO)

Petit suisse sucré

 Rondelé (BIO)

Dessert

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  
 Brownies maison

 Fruit du jour

Liégeois chocolat

  Fruit du jour

Pain

Pain Rond Blanc

Pain Boulot

Pain Complet

Pain campagne rond

Baguette

## LÉGENDE


 Bio  
 CE2  
 Global G.A.P

 Végétarien  
 VBF  
 Contient du porc

 Local  
 VPF  
 Label rouge

 MSC  
 AOP

 Recette du chef  
 HVE

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 d'endives aux pommes crémees (BIO)		Salade de mâche aux noix	Tomate vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Chipolata* grillée et son jus   Gratin dauphinois (BIO) Sausisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Boulettes de boeuf sauce curry Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles au beurre et oignons  Falafel quinoa sauce curry	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Riz Fondue de poireaux à la crème	Escalope de Volaille Sauce normande Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce citron
Fromage		 Pont l'Evêque			 Edam (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit du jour	 Tiramisu maison	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit du jour
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Complet

# SEMAINE DU GOÛT

## LE GOÛT DU VOYAGE



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	INDE	IRLANDE	POLOGNE	BRESIL	ANGLETERRE
Entrée		Coleslaw (BIO)	Szalot (pomme de terre, oeu, maïs, carotte, petits pois, cornichon, mayonnaise)		Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Samoussa aux légumes et son jus batonnière de légumes	Cottage Pie (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	Braisé de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes Sauté de volaille à l'oignon Galette de blé et oignons	Ragoût de poulet Riz (BIO) Ragoût de poisson	Poisson meunière façon fish and chips Pommes de terre rissolées Sauce ketchup
Fromage	Brie (BIO)			Saint Nectaire	
Dessert	Fromage blanc aromatisé	Moelleux pomme maison	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Fruit du jour
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain campagne rond

 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	 Carotte et maïs vinaigrette	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise		 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	
Plat	   Rôti de porc* label sauce charcutière  Flageolets verts  Carottes vichy (BIO) Rôti de dinde sauce charcutière  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	 Filet de merlu sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Sauté de dinde sauce aux herbes   Purée de courgette et pommes de terre (BIO)  Galette fromage emmental sauce napolitaine	  Lasagne de boeuf (BIO)   Raviolini provençale (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage			Saint Paulin	 Tomme (BIO)	
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	Cocktail de fruits	 Fruit du jour (BIO)	 cake maison
Pain	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Platine	Pain Boulot

**LÉGENDE**

 Bio	 Végétarien	 MSC	 Recette du chef
 CE2	 VBF	 AOP	 HVE
 Global G.A.P	 Contient du porc	 VPF	 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

 Concombre vinaigrette (BIO)

 Salade de pommes de terre (BIO)

  Coleslaw

Plat

 Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Riz (BIO)

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce sambre et meuse

 Gratin dauphinois (BIO)

 Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème

  Quiche aux fromages maison  
Salade iceberg

Pavé au veau haché sauce poivrade

 Haricot vert

 Pâtes (BIO)

 Galette de blé et oignons sauce orientale

 Cheese burger  
Pommes de terre campagnardes (wedges)

 Cheese végétarien

Fromage Edam

 Cantal

Dessert   Fruit du jour

 Crème dessert chocolat (BIO)

 Tarte normande maison

 Fruit du jour

 Yaourt aromatisé (BIO)

Pain Pain campagne rond

Pain Boulot

Pain Rond Blanc

Baguette

Pain Complet



Bio



Végétarien

**LÉGENDE**



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



VPF



AOP



HVE

 Global G.A.P



Contient du porc



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

Velouté carotte

Salade iceberg vinaigrette

Chou-fleur sauce cocktail (BIO)

Plat

Samoussa aux légumes  
 Semoule aux petits légumes (BIO)  
Sauce Jus aux 4 Epices

Pilons de Poulet rôti  
Ketchup (dosette)  
 Purée de potiron et pommes de terre  
 Falafel quinoa

Tortillini au saumon  
 Fromage râpé (BIO)

Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  
 Riz (BIO)  
Egréné végétal BIO + sauce chili

Fromage St Morêt

Dessert Fruit du jour

Cake maison à l'orange

Fruit du jour

Fromage blanc façon straciatella (BIO)

Pain Baguette

Pain Rond Blanc

Pain Complet

Pain Boulot

 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	 Potage du jour (BIO)	  Coleslaw (BIO)		
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Tartiflette végétarienne (BIO) (fromage non bio)	 Braisé de boeuf et son jus  Carottes vichy (BIO) Riz  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	 Saucisse de Strasbourg* et son jus  Purée de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine  Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce tomate
Fromage			 Saint Nectaire	Coulommiers	
Dessert	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour (BIO)	Yaourt au fruit mixé	 cake citron maison	 Fruit du jour
Pain	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Platine