



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade niçoise Salade de lentilles	 Betterave vinaigrette  Potage du jour (BIO)	Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil) Courgettes crues rapées aux fines herbes	 Salade d'endives aux pommes  Carottes râpées	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)  Brocolis sauce crème ciboulette
Plat	  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  Falafel quinoa sauce provençale Semoule Ratatouille	Emincé de volaille sauce waterzooï Filet de poisson de la marée sauce aux herbes Pommes Vapeur Fondue de poireaux à la crème	 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO) batonnière de légumes	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise   Carbonnade de boeuf Frites Choux de Bruxelles	Tortellini au boeuf   Tortelloni provençale (BIO)   Fromage râpé (BIO)
Fromage	Tomme noire Coulommiers	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Père Joseph Chantailou	  Maroilles Mimolette	Buchette lait de mélange Fripons
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Beignet à la pomme Beignet au chocolat	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	  Fromage blanc (BIO) façon straciatella  Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

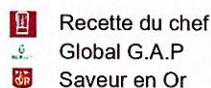


 CE2	 Bio	 Local
 Recette du chef	 VBF	 Végétarien
 Contient du porc	 AOP	 Global G.A.P

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	Salade de pomme de terre sauce ciboulette Salade de pâtes aux petits légumes	Céleri (BIO) au fromage blanc Chou-fleur sauce cocktail	Salade de mâche aux noix Chou rouge aux raisins	Macédoine mayonnaise Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise Galantine de volaille et cornichons
Plat	Cordon bleu (volaille) Carré fromage fondu Courgettes crémées (BIO) Blé à la basquaise	Rôti de porc* sauce dijonnaise Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Purée de pomme de terre Carottes vichy	Paupiette de veal sauce normande Paupiette du pêcheur sauce aux herbes Riz Beignets de chou-fleur	Carbonara* (lardons*) Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes Brunoise de légumes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Boeuf Bourguignon Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Pont l'Evêque Carré frais	Bleu Cantadou	Emmental Tomme blanche	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Gouda Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre Liégeoise Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Cake Tarte aux pommes	Liégeois chocolat Liégeois vanille



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

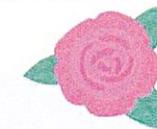
\*Présence de porc



## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b>  Coleslaw Demi pomelos	<b>PORTUGAIS</b>  Chorizo* Salade de poulpe	<b>ESPAGNOL</b> Poivrons au vinaigre balsamique Gaspacho à la tomate (froid)	<b>ITALIEN</b>  Tomate (BIO) mozzarella Maïs vinaigrette	<b>ALLEMAND</b> Salade à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, salade) Potage asperges
Plat	 Rôti de boeuf Poisson meunière façon fish and chips Sauce tartare Frites Petits pois à l'étuvé	 Ragoût de poisson portugais   Ragout de porc* et son jus Concassé de tomates Riz	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Escalope viennoise  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Pâtes au pesto Aubergines grillées	 Saucisse de Francfort* sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry Purée de pomme de terre Chou rouge braisé
Fromage	Mimolette Cheddar	 Cantal Buchette de chèvre	Tomme des Pyrénées Brie	 Gorgonzola Mascarpone aux fines herbes	 Edam (BIO) Chanteneige
Dessert	Riz au lait  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Ile flottante Pastéis de Nata	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel	Abricots au sirop Tranche napolitaine	 Moelleux pomme Forêt noire





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette Salade d'endives aux pommes	Chou blanc Alsacien Salade verte et dès de mimolette	Mâche aux croûtons Céleri rémoulade	Quiche au fromage Quiche Lorraine*
Plat	Emincé de poulet sauce poulette Falafel plat sauce aux herbes Haricot vert Riz pilaf avec oignons	Omelette Palette à la diable* Purée de pomme de terre Poêlée de butternut	Pavé au veau haché sauce cumin Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Blé Epinards hachés (BIO) cuisinés	Filet de poisson de la marée sauce façon beurre blanc Boulettes de boeuf sauce crème Gratin de chou-fleur Pommes Vapeur	Sauté de porc* (BIO) à la diable Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate Petits pois à la française Pâtes
Fromage	Camembert (BIO) Cantafrais	Tomme blanche Fripons	Gouda Recette Madame Loïk	Bleu Rondelé nature	Saint Nectaire St Morêt
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Yaourt au fruit mixé Yaourt nature sucré	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme mirabelle Purée pomme cassis





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<p> Rillettes de thon</p> <p> Saucisson à l'ail* et cornichon</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Brocolis vinaigrette</p>	<p> Betterave vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Potage carotte</p>	<p> Tomate au persil (BIO)</p> <p>Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, carottes)</p>	<p> Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Carottes jaunes râpées vinaigrette</p>
Plat	<p>  Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière</p> <p>Filet de poisson de la marée sauce ciboulette</p> <p>  Gratin dauphinois</p> <p>Poêlée de champignons</p>	<p>Cari de poulet</p> <p> Cari de lentilles</p> <p> Carottes vichy</p> <p>Riz</p>	<p>  Jambon blanc*</p> <p>Sauce jus de thym</p> <p> Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices</p> <p>Pâtes</p> <p>Beignets de courgettes</p>	<p> Escalope de volaille sauce barbecue</p> <p> Palet montagnard sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Haricot beurre</p>	<p> Poisson meunière</p> <p>Merguez</p> <p>Piperade de Légumes</p> <p> Semoule (BIO)</p>
Fromage	<p> Pont l'Evêque</p> <p>Carré frais</p>	<p>Edam</p> <p>Tartare nature</p>	<p> Saint Paulin (BIO)</p> <p>Buchette lait de mélange</p>	<p>Mimolette</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>
Dessert	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Fromage blanc (BIO) au spéculoos</p> <p> Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Tarte citron</p> <p> Cake aux pépites de chocolat</p>





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Betterave vinaigrette  Haricot vert vinaigrette	Concombre à la menthe  Chou blanc mayonnaise	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat		 Hachis parmentier au canard  Parmentier végétarien	 Braisé de porc* (BIO) sauce marengo  Pavé de colin sauce basquaise Ratatouille  Coeur de blé	Sauté de veau printanier  Pavé fromager sauce normande Pommes de terre noisettes  Petits pois à l'oignon	Colin pané sauce citron Aiguillette de dinde sauce suprême  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés
Fromage		 Saint Nectaire Rondelé nature	Tomme noire Fripons	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam Recette Madame Loïk
Dessert		 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Yaourt vanille (BIO) Yaourt aromatisé	Pâtisserie au chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison

