



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée Betterave vinaigrette

📍 Céleri rémoulade

Plat 🇫🇷 Egréné de boeuf à la bolognaise

🇫🇷 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Fromage râpé

Carottes vichy

🇫🇷 🇧🇮🇴 Pâtes (BIO)

🇫🇷 🇧🇮🇴 Riz (BIO)

🇫🇷 🇩🇪 Lentilles sauce tomate façon bolognaise

Fromage Fraidou

Brie

Dessert 📍 🇫🇷 Fruit du jour

📍 Crème dessert vanille

Salade verte et dès de mimolette

🇫🇷 🇧🇮🇴 Carottes râpées persillées (BIO)

🇫🇷 🇧🇮🇴 🇩🇪 Omelette nature (BIO)

Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue

Semoule

Piperade

Frites

🇫🇷 🇩🇪 Palet montagnard sauce barbecue

Saint Paulin

Cantafras

Fromage blanc nature sucré

🇫🇷 🇩🇪 Compote de pomme



Local



Végétarien



HVE



Bio



Recette du chef



VBF



MSC

## 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  | Rosette* et cornichons<br>Sardine à la tomate   | Macédoine Mayonnaise<br>(BIO)                          | Carottes râpées<br>vinaigrette (BIO)   | Salade de pépinettes  |
| Plat    | Escalope de poulet sauce<br>forestière<br>Poêlée de champignons<br>Gratin dauphinois<br>Fricassé de colin sauce<br>herbes | Gratin de pâtes façon<br>mac en cheese<br>Fromage râpé | Rôti de porc* sauce<br>moutarde<br>Lentilles aux oignons<br>Rôti de dinde sauce<br>moutarde<br>Pavé fromager sauce<br>normande | Poêlée de colin doré au<br>beurre<br>Beignets de chou-fleur |
| Fromage | Tomme (BIO)   | Petit suisse sucré                                     | Camembert  | Chanteneige   |
| Dessert | Yaourt aromatisé  | Fruit du jour  | Flan pâtissier   | Fruit du jour (BIO)   |



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  | Haricot beurre vinaigrette à l'échalote  | Coleslaw (BIO)   |  | Salade aux croûtons  | Céleri rémoulade (BIO)                |
| Plat    | Chili con carné<br>Riz (BIO)<br>Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) | Cordon bleu (volaille)<br>Purée de Courges<br>Butternut<br>Carré fromage fondu |  | Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise<br>Frites (BIO) | Raviolini ratatouille<br>Fromage râpé |
| Fromage | Petit cotentin aux herbes  | Coulommiers  |  | Emmental   | Carré de l'Est                        |
| Dessert | Fruit du jour  | Cocktail de fruits   |  | Liégeois chocolat  | Fruit du jour                         |



## 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



## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée **PORTUGAL**  
📍 Endives vinaigrette

**COREE DU SUD**  
Salade Coréenne (nouilles,  
chou blanc, vinaigrette au  
soja)

**EGYPTE**  
Salata baladi (tomate en  
dès, concombre rondelle,  
poivrons en dès vinaigrette)

**BRESIL**  
📍 Coeurs de palmier à la  
brésilienne (coeur de  
palmier, tomate, échalote,  
oignon, noix, huile, jus de  
citron)

Plat 📍 Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce  
aigre douce  
📍 Riz (BIO)  
📍 Brocolis  
🌿 Bouchée sarrasin sauce  
aigre douce

📍 🌿 📍 Kochari (BIO)  
(macaronis, lentilles,  
oignons, sauce tomate)

🌿 Feijoada revisitée  
(haricot rouge, porc\*,  
épices)  
📍 Carottes vichy (BIO)  
Coeur de blé  
Feijoada brésilienne à la  
volaille (haricot rouge,  
dinde, épices)  
🇫🇷 Poisson meunière sauce  
crème

Fromage 📍 Gouda (BIO)

Rondelé nature

Mimolette

Tomme grise

Dessert 📍 Flan saveur caramel

📍 Fruit du jour

📍 Fromage blanc et coulis  
de fruits jaune et sucre

📍 cake ananas mangue  
maison



Local



Bio



MSC



CE2

LÉGENDE



VBF



HVE



Végétarien



Contient du porc

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 aux segments de mandarine  | Macédoine mayonnaise   | <b>FÊTE DU PRINTEMPS</b><br>📍🍷 Pâté foie cornichons*<br>Oeufs durs mayonnaise  | 📍🥕 Carottes cuites au curry                        |
| Plat    | 🌿📖 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate<br>📍🌾 Riz (BIO) | Boulettes de boeuf sauce crème<br>📍🥔 Ecrasée de pomme de terre (BIO)<br>🐟 Waterzooï de poisson | Rôti de dinde sauce au miel et romarin<br>Pommes de terre noisette<br>Haricot vert aux oignons<br>🌿 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème | Thon à la tomate<br>Fromage râpé<br>📍🌾 Pâtes (BIO) |
| Fromage | Saint Paulin  | St Morêt   | Petit suisse aux fruits  | Chantailou   |
| Dessert | 📍🍰 Crème dessert vanille  | 📍🍎 Fruit du jour   | 📖📖 Moka du chef  | 📍🍎 Fruit du jour                                   |



Local



Bio



MSC



CE2

## LÉGENDE



VBF



HVE



Végétarien



Contient du porc

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


Betterave vinaigrette



Quiche au fromage


 Tomate au persil (BIO)

Plat

  Pâtes fourrées au  
fromage (BIO)  
Fromage râpé

 Poisson meunière

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

 Escalope de volaille sauce  
picarde  
Riz  
Fondue de poireaux à la  
crème  
 Galette de quinoa à la  
provençale sauce crème



Fromage


Petit cotentin nature


Yaourt nature sucré

Mimolette

Dessert

  Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc au daim


Local


 Recette du chef  
Global G.A.P


Bio



MSC



CE2

LÉGENDE



VBF



HVE



Végétarien



Contient du porc

 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

 Haricot vert vinaigrette  
(BIO)
Salade iceberg aux  
croûtons
 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

  Tortellini tricolore aux  
3 fromages  
Fromage râpé
Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartare  
 Riz (BIO)
 Rôti de Porc\* sauce  
charcutière  
Lingot blanc à la tomate  
Rôti de dinde sauce  
charcutière  
 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune


Fromage

Petit suisse sucré


Fripons

Fromage frais nature (carré  
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour

Fruit du jour

 cake maison


Local



Bio



Recette du chef



MSC



Global G.A.P



CE2

LÉGENDE



VBF



HVE



AOP



Végétarien



Contient du porc

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

\*Présence de porc