



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS Concombre sauce ciboulette	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)	ANGLAIS Coleslaw (BIO)	ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes Bouchée de légumes du soleil sauce crème	Saucisse * sauce aux oignons Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce à la milanaise	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Edam (BIO)	Mimolette	Mozzarella	Chanteneige
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour	Flan saveur caramel





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

REPAS INDIEN

Betterave vinaigrette



Céleri rémoulade (BIO)



Carottes râpées vinaigrette (BIO)



Rillettes de thon

Salade verte et dès de mimolette

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori
Riz à l'indienne
Poisson tandoori



Pâtes à la napolitaine
Fromage râpé

Pavé au veau haché sauce à la sauge



Rôti de porc* sauce miel et romarin

Filet de merlu sauce crème
Semoule

Epinards hachés cuisinés
Blé



Haricot vert (BIO)

Brocolis

Galette de soja aux petits légumes sauce crème

Pommes de terre noisette

Rôti de dinde sauce au miel et romarin

Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Fromage

Brie (BIO)

Fripons

Emmental

Petit suisse aux fruits

Rondelé nature

Dessert

Fruit du jour



Crème dessert vanille

Yaourt au fruit mixé



Moka du chef

Fruit du jour (BIO)



Bio



Végétarien



HVE



Local



Contient du porc



Label rouge



MSC



CE2



Global G.A.P



VBF



Recette du chef

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

*Présence de porc



DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		ASIE Salade sojanade	EUROPE   Salade d'endives aux croutons	AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		 Samoussa aux légumes et son jus  Riz cantonnais	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis  Egréné végétal + sauce tomate	Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées  Chou fleur au beurre (BIO)	 Colombo de poulet  Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec   Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Cantadou	Camembert	Tartare nature	Saint Paulin
Dessert		 Fruit du jour (BIO)	 Compote de pomme	 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour



Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

Entrée

 Cervelas* et petits oignons
Roulade de surimi mayonnaise



 Chou-fleur à la flamande




Julienne de betterave cuite









Tomate au persil (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Plat

  Hachis parmentier (BIO)
 Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce forestière
Poêlée de champignons
 Pâtes (BIO)
 Pavé fromager sauce normande

  Emincé de porc* sauce brune
 Flageolets verts
 Carotte vichy
Emincé de dinde sauce brune
Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise



couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous



Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites

Fromage

Tomme grise


Cantafrais

Fraidou

Gouda

Chèvre

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois chocolat



Fruit du jour (BIO)

Beignet à la pomme



Yaourt nature sucré (BIO)



Bio



Végétarien



HVE



Local



Contient du porc



Label rouge



MSC



CE2



Global G.A.P



VBF



Recette du chef



Saveur en Or

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

Macédoine mayonnaise

Salade verte et dès d'emmental

Coleslaw

Pizza au fromage

Plat

Omelette nature (BIO)
Piperade
 Coeur de blé

Boulettes de boeuf sauce
bercy
 Haricot vert
 Riz (BIO)
 Fricassé de colin sauce
nantua

Pilons de poulet rôti et son jus
 Gratin dauphinois (BIO)
 Galette de légumes
mozzarella // sauce crème

Thon à la tomate
Fromage râpé
Pâtes

Jambon blanc*
Sauce Barbecue
Beignets de chou-fleur
Jambon dinde
 Bouchée sarrasin

Fromage

Chantailou

Carré de l'Est

Fromage frais nature (carré croc
lait)

Tomme blanche

St Morêt

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit du jour

Fromage blanc aux pralines
roses

Fruit du jour (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Bio	Local	MSC	VBF	Végétarien
Contient du porc	CE2	Recette du chef	HVE	Label rouge
Global G.A.P	Saveur en Or	VPF		




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



Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote



Plat  Fricassée de poisson blanc sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Pomme vapeur (BIO)

Fromage Saint Paulin

Dessert  Fruit du jour

Mardi


  Salade d'endives aux raisins secs






  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
 Fromage râpé
 Pâtes

Carré frais

  Gaufre Liégeoise

Mercredi


 Concombre à la crème (BIO)



  Rôti de porc* label sauce moutarde
  Purée crécy (pommes de terre, carottes)
 Rôti de dinde sauce moutarde
 Palet de pois chiche et betteraves sauce brune

Edam


Ile flottante

Jeudi

 Betterave vinaigrette à l'ancienne


 Cheese burger Ketchup (dosette)
 Potatoes
 Cheese végétarien

Coulommiers

 Fruit du jour (BIO)

Vendredi

 Salade bulgare

Sauté de dinde sauce aux herbes
 Riz
 Fondue de poireaux à la crème
 Poisson meunière + sauce tartare

Petit cotentin nature

 Yaourt brassé banane (BIO)



Bio



Local




MSC



VBF



Végétarien

 Contient du porc



CE2



Recette du chef



HVE



Label rouge

 Global G.A.P



Saveur en Or



VPF

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 EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

PORTUGAL

Concombre à la crème (BIO)

SUEDE

Rillettes de saumon

Plat

Brandade de poisson

Boulettes de boeuf (BIO)
sauce crème

Pâtes

Boulettes au soja tomate et
basilic sauce tomate

Fromage

Mimolette

Fripons

Dessert

Flan saveur caramel

Fruit du jour



Bio



Local



MSC



VBF



Végétarien



Contient du



CE2



Recette du



HVE



Label rouge

porc

Global G.A.P



Saveur en Or



VPF

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

*Présence de porc