



## SEMAINE EUROPEENNE

## Lundi

## Mardi


## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

## ALLEMAGNE

 Betterave vinaigrette à l'ancienne

## ESPAGNE

Salade de mâche

## POLOGNE

Chou à la polonaise


## ITALIE

 Tomate (BIO) mozzarella

## BELGIQUE


Salade verte et dès d'emmental

Plat

 Choucroute (viande)

Paëlla aux Poissons sans fruits de mer

 Ravioli au boeuf sauce tomate


 Pizza au fromage

 Carboneade de boeuf (BIO)


 Pommes vapeurs

Chou choucroute

Saucisse de volaille et son jus


 Pavé de colin sauce aux herbes

  Fromage râpé (BIO)

 Raviolis aux légumes

Salade iceberg

Potatoes

 Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate

Fromage

 Edam (BIO)


Tomme des Pyrénées

Camembert


Petit suisse aux fruits

  Maroilles

Dessert

 Fruit du jour

 Crème dessert vanille (BIO)

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Salade de pomme de terre  
sauce ciboulette

Salade iceberg aux croûtons

**MENU CAMEROUN**

Concombre (BIO) vinaigrette

Plat

Omelette nature (BIO)  
 Haricot vert

Braisé de porc\* sauce  
marengo  
Chou fleur

Emincé de poulet sauce saveur  
vanille coco

Pépites de colin dorées aux 3  
céréales sauce crème  
Petits pois à l'étuvée carottes

Fromage

Rondelé nature

Emmental

Petit suisse sucré

Saint Paulin

Dessert

Fruit du jour

Spécialité pomme framboise

Fruit du jour

Fromage blanc au spéculoos



CE2



Bio



Contient du porc



Local



VBF



Végétarien



AOP



Recette du chef



Saveur en Or





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

Entrée	 Melon (BIO)
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale
Fromage	Cantadou
Dessert	Liégeois chocolat








## Mardi

Entrée	Haricot vert vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Carotte vichy
Fromage	Gouda
Dessert	 Fruit du jour



## Mercredi

Entrée	Tomate au persil
Plat	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes  Poisson meunière + sauce tartare
Fromage	Tomme noire
Dessert	 Yaourt brassé fraise (BIO)

## Jeudi

Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)
Plat	  Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate
Fromage	Tartare ail et fines herbes
Dessert	 cake citron maison

## Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage
Plat	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien
Fromage	Yaourt nature sucré
Dessert	 Fruit du jour (BIO)



CE2



Bio



Contient du porc



Local



MSC



VBF



Végétarien



AOP



HVE



Recette du chef



Saveur en Or



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

 Salami danois\* et cornichon  
Roulade de surimi mayonnaise



  Céleri (BIO) rémoulade



Radis / Beurre


 Betterave vinaigrette


  Cocardie tricolore (salade, tomate, concombre)


Plat


Filet de poulet sauce brune  
 Semoule (BIO)  
Légumes tajines  
 Fricassé de colin sauce crème

  Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella


 Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue

 Saucisse de Strasbourg\* et son jus

Colin pané sauce citron  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Brocolis au beurre

 Coeur de blé

 Galette végétarienne sauce berycy

Lingot blanc à la tomate

 Pomme vapeur (BIO)

Saucisse de volaille et son jus

 Roulé végétal et son jus

Fromage

Coulommiers


Vache picon

 Saint Paulin (BIO)

Carré de l'Est


Fripons



Dessert

 Fruit du jour




Riz au lait




Pêche au sirop

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO) façon straciattella

 CE2  
 MSC  
 HVE

 Bio  
 VBF  
 Recette du chef

 Contient du porc  
 Végétarien  
 Saveur en Or

 Local  
 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 douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Chou-fleur sauce cocktail

Salade de pâtes aux petits légumes

Tomate vinaigrette xeres

Macédoine mayonnaise

Plat

Rôti de Porc\* sauce aux herbes

Egréné de boeuf à la bolognaise

Nuggets de poulet plein filet  
Piperade de Légumes  
Nuggets de poisson

Chili con carné

Poêlée de colin doré au beurre

Haricot vert

Fromage râpé

Riz (BIO)

Courgettes braisées  
Pommes de terre sautées

Pommes boulangères

Pâtes (BIO)

Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Rôti de dinde sauce aux herbes

Egréné végétal + sauce tomate

Samoussa aux légumes et son jus

Fromage

Tomme blanche

Buchette de chèvre

Camembert (BIO)

Mimolette

Gouda (BIO)

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Spécialité pomme pêche

Fruit du jour

Eclair au chocolat

Fruit du jour



## Lundi


## Mardi

## Mercredi

## Jeudi


## Vendredi


Entrée

 Pastèque (BIO)




 Carottes râpées au citron




Tomates sauce basilic








 Salade bulgare


 Betterave vinaigrette

Plat

 couscous poulet merguez  
boulette de boeuf  
Semoule  
Légumes couscous  
  Couscous végétarien sauce  
au ras el hanout

 Sauté de boeuf sauce brune  
 Flageolets verts  
 Pommes vapeurs  
Fricassée de poisson sauce  
dieppoise

   Emincé de porc\* label  
sauce à la sauge  
  Purée crécy (pommes de  
terre, carottes) (BIO)  
Emincé de volaille sauce à la  
sauge  
 Galette de blé et oignons  
sauce orientale
Beignets de calamar sauce  
tartare  
Sauce Brune  
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes  
Fromage râpé

Fromage

Saint Paulin

Samos


Petit suisse aux fruits

Brie

Edam

Dessert

Gélifié saveur vanille

 Fruit du jour (BIO)

Brownies

 Fruit du jour

Compote de fruits























## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi



## Vendredi

Entrée	  Céleri (BIO) au fromage blanc	 Rillettes de thon	 Concombre (BIO) vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Croustillant au fromage sauce normande  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre Anglaise	  Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale  Galette ratatouille sauce tomate	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes  Tranche de colin sauce hollandaise	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Vache qui rit	 Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	 Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	Flan pâtissier



## Lundi

Entrée  
Salade de pomme de terre  
sauce curry



Plat  
Cordon bleu (volaille)  
 Haricot vert (BIO)  
 Carré fromage fondu

Fromage  
Gouda

Dessert  
 Fruit du jour

## Mardi

Salade aux segments de  
mandarine



 Fricassée de poisson blanc  
sauce citron  
 Purée de courgette et  
pommes de terre (BIO)

Rondelé ail et fines herbes


Crème dessert pistache

## Mercredi

Macédoine mayonnaise

 Braisé de bœuf et son jus  
Beignets de chou-fleur  
 Pané de blé fromage épinard  
à la sauce tomate



 Tomme (BIO)

 Fruit du jour


## Jeudi

**REPAS FROID**

 Pastèque (BIO)

  Jambon blanc\*  
Salade de Pâtes (garniture  
froide)  
Jambon dinde  
Colin d'Alaska mariné au thym et  
citron


Chanteneige

 Fromage blanc au daim

## Vendredi

**REPAS FROID**

Tomate vinaigrette

 Oeufs durs (BIO) mayonnaise  
Taboulé à l'oriental

Petit suisse aux fruits

Madeleine