

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI



VENDREDI





Entrée


**MENU COUPE DU  
MONDE DE FOOTBALL**
  Céleri rémoulade


 Taboulé oriental

Plat

  Gratin de pâtes façon  
mac en cheese (BIO)  
Fromage râpé

  Jambon blanc\*  
  Purée de brocolis et  
pomme de terre


 Escalope de poulet façon  
Majboos  
Carottes vichy  
 Riz (BIO) aux épices

 Fricassée de moules  
sauce dieppoise  
Frites

Fromage Fripons


 Cantal

Dessert




 Compote de pomme




Fruit du jour




Chou à la crème Vanille

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Bio  
 Contient du porc

 CE2  
 Végétarien  
 AOP

 Local  
 VPF  
 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  Carottes râpées  
persillées

Potage potiron

 Plat   Rôti de Porc\* et son  
jus  
  Pommes vapeurs  
Chou choucroute


 Fricassé de colin sauce  
herbes  
 Epinards hachés  
cuisinés  
 Riz (BIO)

  Far normand salé  
(pommes de terre, choux  
fleurs, camembert) (BIO)  
Salade iceberg

 Steak haché de boeuf  
VBF sauce brune  
 Petits pois carottes


Fromage

Mimolette




 ChaourceDessert  Crème dessert vanille




Fruit du jour




Fruit du jour

 Yaourt brassé fraise  
(BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE

 CE2  
 VPF  
 Label rouge

 Local  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 AOP  
 VBF

 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




Mâche aux croûtons

Salade verte et dès  
d'emmental


Plat

Cordon bleu (volaille)  
Purée de potiron et  
pommes de terre


 Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise  
Coquille  
Fromage râpé





 Poisson meunière sauce  
citron  

 Riz (BIO)  

 Haricot vert au beurre





 Rôti de dinde label sauce  
napolitaine  
Frites
Fromage  Rondelé (BIO) Saint NectaireDessert  Fruit du jour Compote de pomme




Moelleux chocolat

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE

 CE2  
 VPF  
 Label rouge

 Local  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 AOP  
 VBF

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


 Endives vinaigrette


 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)


Potage carotte

Plat

 Egréné de boeuf sauce  
chili  
 Riz (BIO)


 Gratin de pâtes aux  
lardons  
Fromage râpé

 Tortilla oignon pommes  
de terre  
Poêlée de légumes et  
Pommes de terre





 Poêlée de colin doré au  
beurre  
Purée de patate douce et  
panais
Fromage  Pont l'EvêqueDessert  Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

Fruit du jour

 Fromage blanc au daim  
(BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef	 CE2	 Local	 Bio
 Végétarien	 VPF	 Contient du porc	 AOP
 HVE	 Label rouge	 MSC	 VBF

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 mimosa


Potage légumes verts

**REPAS DE FÊTE** Cake au saumon maison  
sauce aux fines herbes Trio de carotte, céleri et  
maïsPlat  Chipolata\* grillée et son  
jus  
 Flageolets verts  
Concassé de tomates  Raclette végétarienne  
(pommes de terre, oignons,  
fromage raclette)Sauté de dinde sauce aux  
baies  
 Haricot vert  
Pommes de terre noisetteBeignets de calamar  
Sauce tartare  
 Pâtes (BIO)










Fromage

Dessert Abricots au sirop

Fruit du jour

 Bûche maison au  
chocolat, petit chocolat Crème dessert praliné

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE CE2  
 VPF  
 Label rouge Local  
 Contient du porc  
 MSC Bio  
 AOP  
 VBF

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  Céleri rémoulade  Salade d'endives aux  
pommes crémeesPlat  Egréné de boeuf à la  
bolognaise  
Fromage râpé  
Spaghetti Filet de merlu sauce  
façon beurre blanc  
 Epinards hachés  
cuisinés  
 Riz (BIO)Rôti de dinde sauce aux  
herbes  
Beignets de chou-fleur Croq pané de blé  
fromage  
Ratatouille de légumes  
 Semoule (BIO)  Jambon blanc\*  
Sauce normande  
Pommes croustillantes aux  
herbes

Fromage

  Maroilles Edam (BIO)


Coulommiers

Dessert Ile flottante




 Compote de pomme




Fruit du jour




Yaourt au fruit mixé

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE

 CE2  
 VPF  
 Label rouge

 Local  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 AOP  
 VBF

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



 Panais vinaigrette

  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette


  Salade bretonne (chou-fleur, brocolis)




Plat

 Waterzooï de poisson  
Fondue de poireaux à la crème  
Riz



  Rôti de porc\* sauce au thym

 Gratin de pâtes façon mac en cheese  
Fromage râpé


 Cheese burger  
Frites
Emincé de poulet sauce forestière  
Poêlée de champignons à la crème  
Coeur de blé


  Pommes vapeurs  
 Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage  Saint Nectaire

Tomme blanche




Dessert  Fruit du jour (BIO)
 Crème dessert chocolat (BIO)




Beignet à la framboise




 Fruit du jour (BIO)

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE

 CE2  
 VPF  
 Label rouge

 Local  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 AOP  
 VBF

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

 Coleslaw (BIO)

 Endives vinaigrette


Plat


 Parmentier végétarien


 Carbonara\* (lardons\*)

Colin pané sauce citron

Fromage râpé

 Riz (BIO)


 Pâtes (BIO)

 Duo de haricot vert et haricot beurre

Fromage

Carré de l'Est




Dessert




 Compote de pomme




Fruit du jour

Galette aux pommes

**LÉGENDE**

 Recette du chef  
 Végétarien  
 HVE

 CE2  
 VPF  
 Label rouge

 Local  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 AOP  
 VBF

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

\*Présence de porc