



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi



Vendredi


Entrée

 Carottes râpées

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)


Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Tortis

 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

Pêche

LÉGENDE

 Local
 Bio
 MSC

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

 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)

Plat


 Carbonara* (lardons*)
Fromage râpé
Coquillette
Fromage Rapé

 Omelette nature
semoule
Piperade



 Rôti de boeuf
Sauce ketchup
Frites


 Pavé au thon haché
Sauce hollandaise
Epinards hachés à la
crème
Riz

Fromage Edam








 Rondelé (BIO)

Fripons

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO) Spécialité pomme abricot
 Liégeois Vanille

 Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française		

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
vinaigrette (BIO)


 Pastèque (BIO)


 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)

Plat

Escalope de volaille sauce
au romarin
 Pommes vapeurs
Petits pois à la française

 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage Rapé

 Samoussa aux légumes
Riz









 Rôti de porc*
Sauce charcutière
(cornichon)
Pommes rissolées
Chou de bruxelles braisés
Fromage  Tomme (BIO)Dessert  Poire

Ile flottante

Tarte pomme abricot

Prunes rouge

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 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


Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi




Vendredi

Entrée



 Céleri rémoulade
BRADERIE DE LILLE
 Pâté cornichon*

Plat


 Sauté de boeuf à l'estragon

  Ecrasé de pomme de terre
Rôti de dinde
Sauce tomateEpinards hachés à la crème
Riz
 Fricassée de moules sauce dieppoise



 Frites (BIO)


  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate
Fromage Rapé


Fromage Mimolette

 Camembert (BIO)

Dessert









  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge

 Melon (BIO)

 Gaufre Liégeoise

Kiwi

LÉGENDE

- | | | |
|---|--|--|
|  Local |  Bio |  MSC |
|  Contient du porc |  Viande Porcine Française |  Végétarien |
|  Viande Bovine Française |  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




Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi
Entrée  Coleslaw
 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)


 Plat  Chipolata grillée*
 Pommes vapeurs
 Compote de Pommes

 Blanquette de veau à
 l'ancienne
 Carottes vichy
 Riz



  Couscous végétarien
 sauce au ras el hanout
 semoule
 Légumes couscous

 Pépites de colin dorées aux
 3 céréales
 Sauce tartare
 Purée aux 3 légumes


Fromage

 Saint Paulin (BIO)









Tomme blanche

 Dessert   Fromage blanc (BIO) + Liégeois Vanille
 cocktail de fruits

 Miroir Framboise

 Prunes (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 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



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi




Vendredi

Entrée

 Concombre à la crème
(BIO)


Plat Cordon bleu (volaille) Sauté de boeuf sauce au
Sauce Barbecue cumin
Macaronis Poêlée de courgette
Batonnière de légumes Riz



 Rôti de porc* sauce
moutarde
Frites

Poisson meunière
Sauce Béarnaise
Brocolis vapeur
Rostis de légumes

Fromage Coulommiers

Buchette de chèvre









 Gouda (BIO)

Dessert  Yaourt aromatisé (BIO)  Poire (BIO)

Banane

 Fromage blanc façon
straciatella

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 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

 **Lundi**


 **Mardi**


 **Mercredi**


 **Jeudi**

 **Vendredi**


Entrée

 Potage du Jour (Endives)
au fromage fondu



 Mousse de foie
forestière* et cornichons



 Concombre sauce
ciboulette (BIO)

Plat

 Sauté de porc au
caramel
Riz


Fricassée de poisson blanc
sauce citron
Petits pois à l'étuvée
carottes

 Emincé de volaille au lait
de coco et miel
 Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée
(BIO)

 Tortellini tricolore aux
3 fromages
Salade iceberg
 Parmesan râpé

Fromage Camembert










Dessert  Pomme (BIO)

 Crème dessert Chocolat
(BIO)

Spécialité pomme abricot

Eclair au chocolat

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette du chef	 AOP

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


 Tomate sauce vinaigrette
(BIO)

Plat


Sauté de volaille sauce
forestière
 Pommes vapeurs
 Haricot vert ails et fines
herbes

 Omelette nature
Purée de potiron et
pommes de terre


 Rôti de boeuf sauce
poivrade
Farfalles


 Limande meunière
Sauce Oseille
Poêlée de courgette
Riz

Fromage Tomme Grise

 Emmental (BIO)

Dessert










 Crème dessert vanille
(BIO)

 Ananas (BIO)

Compote de pomme

Banane

LÉGENDE

	Local		Bio		MSC
	Contient du porc		Viande Porcine Française		Végétarien
	Viande Bovine Française		Recette du chef		AOP

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			Demi pomelos	 Céleri rémoulade (BIO)	
Plat	Rôti de dinde sauce au curry Poêlée de légumes et Pommes de terre	  Carbonara* (lardons*) Coquillette Fromage Rapé	Sauté de veau à l'ancienne  Carottes vichy (BIO) Pommes de terre sautées	 Croq pané de blé fromage semoule Ratatouille de légumes	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	Chanteneige	 Brie (BIO)			Mimolette
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire	Yaourt nature sucré	Gâteau basque	 Orange (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette du chef	 AOP

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

 Carottes râpées à l'orange


Plat

 Raviolis aux légumes
 Parmesan râpé

 Sauté de boeuf sauce poivrade
 Haricot vert (BIO)
 Riz

 Jambon blanc*
 Sauce tartare
 Frites
Waterzooï de poisson
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Coeur de blé

Fromage

 Saint Paulin (BIO)


Brie

Dessert










Cocktail de fruits

Fromage blanc aux fruits

 Banane (BIO)

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

	Local		Bio		MSC
	Contient du porc		Viande Porcine Française		Végétarien
	Viande Bovine Française		Recette du chef		AOP

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

*Présence de porc