

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée Melon

Plat Egréné végétal + sauce
tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage

Dessert Purée poire

 Waterzooï de poisson
 Carottes vichy (BIO)
Riz

Tomme noire

Fruit du jour

 Boulettes de boeuf
sauce ras el hanout (BIO)
Semoule
Légumes tajines

Saint Nectaire

Fruit du jour

**COUPE DU MONDE DE
RUGBY** Concombre sauce
ciboulette (BIO) Cassoulet* (viande)
 Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate

Tarte aux pommes

LÉGENDE

HVE



VBF



AOP



Bio



VPF



Global G.A.P



Végétarien



Local



MSC



CE2

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

Pastèque (BIO)

Plat Cordon bleu (volaille)
 Pommes vapeurs
 Petits pois à l'étuvée
 carottes

Chili végétarien
 (BIO)
 Riz

Fricassée de moules et
 poisson sauce dieppoise
 Frites

Daube de boeuf à la
 provençale
 Pâtes

Fromage Tomme (BIO)

Pont l'Evêque

Gouda (BIO)

Dessert Fromage blanc façon
straciatella

Fruit du jour

Beignet à l'abricot

Fruit du jour

LÉGENDE

	HVE		Bio		Végétarien		MSC
	VPF		Local		Local		CE2
	AOP		Global G.A.P		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	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la menthe	Tomate au persil			
Plat	 Jambon blanc* Sauce aux oignons  Carottes vichy (BIO)  Coeur de blé	 Omelette basquaise (BIO) Semoule Courgettes ail et persil		 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Ratatouille
Fromage				Brie	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel		 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 HVE	 Bio	 Végétarien	 MSC
 VBF	 VPF	 Local	 CE2
 AOP	 Global G.A.P	 Recette du chef	 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

REPAS LOCAL
 Carottes râpées
vinaigrette (BIO)

 Concombre sauce
bulgare (BIO)

Plat   Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

Rôti de Porc* sauce à
l'oignon
  Ecrasé de pomme de
terre


 Steak haché de boeuf
VBF sauce tomate
Potatoes

 Beignets de calamar
Sauce béarnaise
Riz pilaf

Fromage Vache picon












 Rondelé (BIO)

Dessert   Fromage blanc (BIO)
et son coulis de fruits rouge

  Gaufre Liégeoise

Liégeois chocolat

  Fruit du jour
LÉGENDE

 HVE
 VPF
 Recette du
chef
 Bio
 Local
 Contient du
porc
 Végétarien
 CE2
 Saveur en Or
 MSC
 AOP

 VBF
 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 Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)

Tomate vinaigrette


Plat   Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
Fromage râpé
Pâtes


 Chipolata* grillée et son jus
  Gratin dauphinois (BIO)

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
Riz
Fondue de poireaux à la crème


Escalope de Volaille Sauce normande
Beignets de chou-fleur


Fromage


 Pont l'Evêque

 Edam (BIO)












Dessert  Crème dessert vanille

 Fruit du jour

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Fruit du jour

LÉGENDE

 HVE
 VPF
 Recette du chef
 Bio
 Local
 Contient du porc
 Végétarien
 CE2
 Saveur en Or
 MSC
 AOP

 VBF
 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

SEMAINE DU GOÛT

LE GOÛT DU VOYAGE



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée **INDE**

IRLANDE

Coleslaw (BIO)

BRESIL

ANGLETERRE

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat Samoussa aux légumes et son jus
batonnière de légumes

Cottage Pie

Ragoût de poulet
 Riz (BIO)

Poisson meunière façon fish and chips
Frites

Fromage Brie (BIO)

Saint Nectaire

Dessert Fromage blanc aux amandes

Moelleux pomme maison

Flan saveur chocolat

Fruit du jour

LÉGENDE

HVE
 VPF
 Recette du chef
 Bio
 Local
 Contient du porc
 Végétarien
 CE2
 Saveur en Or
 MSC
 AOP

VBF
 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  Carotte et maïs
vinaigrette




Salade aux croûtons

Plat    Rôti de porc* label
sauce charcutière

 Filet de merlu sauce
crème

 Epinards hachés
cuisinés

 Riz (BIO)

   Lasagne de boeuf
(BIO)

  Chili con carné
Riz



 Flageolets verts

 Carottes vichy (BIO)

  Maroilles

 Tomme (BIO)















Dessert  Crème dessert pistache

  Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre

LÉGENDE

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

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 vinaigrette	  Salade de pommes de terre		Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Plat	 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Filet de poulet sambre et meuse   Gratin dauphinois	  Quiche aux fromages maison Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce poivrade  Haricot vert Pâtes	 Cheese burger Pommes de terre campagnardes (wedges)
Fromage	Chanteneige			 Cantal	
Dessert	  Fruit du jour	Liégeois chocolat	 Compote de pomme	 Fruit du jour	Yaourt aromatisé

LÉGENDE

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

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


HALLOWEEN


Salade iceberg vinaigrette


 Salade mimosa

Plat

 Samoussa aux légumes
 Sauce Jus aux 4 Epices
 Semoule aux petits légumes

Pilons de Poulet rôti
 Ketchup (dosette)
 Purée de potiron et
 pommes de terre

 Tortillini au saumon
 Fromage râpé


 Egréné de boeuf sauce
 chili
 Riz

Fromage St Morêt















Mimolette

Dessert  Fruit du jour
 Cake maison à l'orange

  Fruit du jour

 Fromage blanc aux
 pralines roses

LÉGENDE

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

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	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	  Coleslaw (BIO)	
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Saucisse de Strasbourg* et son jus  Purée de pomme de terre	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine Pommes de terre sautées  Petits pois à l'oignon
Fromage			Coulommiers	
Dessert	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc