

SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

ALLEMAGNE



 Melon

ITALIE


 Tomate (BIO) mozzarella



BELGIQUE

Plat

 Choucroute (viande)
 Pommes vapeurs
Chou choucroute

Paupiette de veau sauce
poivrade
Gratin de navets et pomme
de terre

 Pizza au fromage
Salade iceberg


  Carbonnade de boeuf
(BIO)
Potatoes

Fromage

 Edam (BIO)

  Maroilles

Dessert




 Fruit du jour



 Crème dessert vanille (BIO)

Fruit du jour

  Gaufre Liégeoise

 HVE
 Local
 AOP

 Bio
 Végétarien
 Saveur en Or

 Contient du porc
 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


Plat

Fromage


Dessert

PIQUE-NIQUE




REPAS CAMEROUNAIS


 Carottes aux
pamplemousses (BIO)

Emincé de poulet sauce
saveur vanille coco
Riz
Haricot rouge




 Fruit du jour




 Concombre (BIO)
vinaigrette

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

 Fromage blanc au
spéculoos

 HVE
 Végétarien
 MSC

 Bio
 VBF
 Recette du chef

 Contient du porc
 AOP
 Global G.A.P

 Local
 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

 Melon (BIO)

Plat

Boulettes de boeuf sauce
provençale
Ratatouille de légumes
Blé


 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Carotte vichy



Fromage



 Saint Nectaire

Dessert

Liégeois chocolat



 Fruit du jour


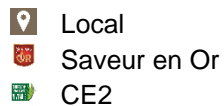
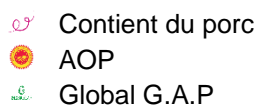
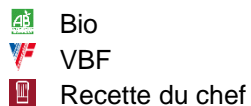
  Coleslaw (carotte BIO,
chou blanc BIO, mayonnaise)

  Gratin de pâtes aux
lardons*
Fromage râpé

 cake citron maison

Crêpe au fromage

  Parmentier végétarien
(BIO)

 Fruit du jour


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 (BIO)
vinaigrette

Plat


 Escalope de Poulet Label
sauce brune
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

  Gratin de pommes de
terre et tomate à la
mozzarella


 Sausisse de Strasbourg* et
son jus
Lingot blanc à la tomate
 Pomme vapeur (BIO)



 Cocardie tricolore
(salade, tomate, concombre)
Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage Coulommiers

 Pont l'Evêque
Dessert  Fruit du jour


Riz au lait

 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO)
façon straciatella

 HVE

 Bio

 Contient du
porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Saveur en Or

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 CE2

 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




Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)


Plat

 Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Haricot vert
 Pommes boulangères

 Egréné de boeuf à la bolognaise
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)


Tomate vinaigrette xeres

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

 Poêlée de colin doré au beurre
 Courgettes braisées
 Pommes de terre sautées


Fromage

 Cantal

 Gouda (BIO)

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)


 Spécialité pomme pêche

Eclair au chocolat

Fruit du jour

 HVE

 Bio

 Contient du porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 AOP


 Saveur en Or

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 CE2

 Label rouge

 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

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi




Entrée


 Pastèque (BIO)


 Carottes râpées au citron

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous

 Sauté de boeuf sauce
brune
 Flageolets verts
 Pommes vapeurs

Beignets de calamar sauce
tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)


 Raviolis aux légumes
Fromage râpé


Fromage

Brie

Dessert

Gélifié saveur chocolat


 Fruit du jour (BIO)

 Fruit du jour

Compote de fruits

 HVE

 Bio

 Contient du
porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Saveur en Or

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 CE2

 Label rouge

 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



Mardi

Mercredi




Jeudi




Vendredi


Entrée


 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)



Plat

 Croustillant au fromage sauce normande
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre Anglaise


 Sauté de porc* à la provençale
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Cheese burger
 Ketchup (dosette)
 Frites

Salade verte et dès de mimolette


 Poisson meunière sauce crème
 Riz (BIO)
 Fondue de poireaux à la crème


Fromage


 Saint Nectaire

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fruit du jour


 Fromage blanc aux pralines roses

 Fruit du jour

Flan pâtissier

 HVE

 Bio

 Contient du porc

 Local

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Saveur en Or

 MSC

 Recette du chef

 Global G.A.P

 CE2

 Label rouge

 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




Entrée

Salade aux segments de mandarine

REPAS FROID

REPAS FROID

Plat

Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert (BIO)
 Fricassée de poisson blanc
sauce citron
 Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)
 Pastèque (BIO)


Tomate vinaigrette

Fromage

 Cantal Jambon blanc*

Rôti de dinde


Dessert

 Fruit du jour

Glace


Salade de Pâtes (garniture
froide)Sauce barbecue
Taboulé à l'oriental Fromage blanc au daim

Madeleine

 HVE Bio Contient du
porc Local Végétarien


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

VBF

 AOP Saveur en Or MSC Recette du chef

*Présence de porc

Global G.A.P

 CE2 Label rouge VPF