

















SEMAINE EUROPEENNE

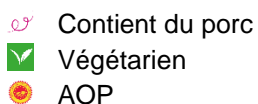
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE	ESPAGNE  Melon		ITALIE	BELGIQUE
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute Saucisse de volaille et son jus  Pavé de colin sauce aux herbes	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer		 Pizza au fromage Salade iceberg	  Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce Tomate
Fromage	 Edam (BIO)			Petit suisse aux fruits	  Maroilles
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise
Pain	Pain Platine	Pain Boulot		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc



HVE

MSC

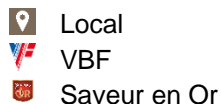
Bio



Contient du porc

Végétarien

AOP



Local

VBF

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

Plat

Fromage

Dessert

Pain

REPAS CAMEROUNAIS


Avocat vinaigrette


 Escalope de Poulet Label

Sauce saveur vanille coco

Riz

Haricot rouge

 Boulette panée de blé
façon thaï sauce vanille coco

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

Saint Paulin

Fromage blanc aromatisé


Baguette

 Omelette nature (BIO)

 Haricot vert




Pâtes




 Cantal




 Fruit du jour (BIO)

Pain campagne rond

 HVE
 Végétarien
 Saveur en Or

 Contient du porc
 VBF
 CE2

 Local
 Bio
 Label rouge

 MSC
 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


 Melon (BIO)


Plat


Boulettes de boeuf sauce provençale

Ratatouille de légumes

Blé

 Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale

 Waterzooï de poisson

 Riz (BIO)


 Carotte vichy

Fromage

 Saint Nectaire

Dessert


Liégeois chocolat



 Fruit du jour

Pain


Pain Boulot


Pain campagne rond


 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)


 Gratin de pâtes aux lardons*


 Fromage râpé (BIO)



 Gratin de pâtes au jambon de dinde


 Gratin de pâtes au fromage sauce tomate

 cake citron maison

Pain Platine

Pizza au fromage


 Parmentier végétarien (BIO)

 Fruit du jour (BIO)

Pain Rond Blanc

Lundi

Entrée
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

Plat
Escalope de Poulet Label rouge sauce brune
Semoule (BIO)
Légumes tajines
Fricassé de colin sauce crème

Fromage

Dessert
Fruit du jourPain
Pain Platine

Mardi

Carottes râpées (BIO) vinaigrette

Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

Yaourt nature sucré (BIO)

Pain Boulot

Mercredi

Jeudi

Saucisse de Strasbourg* et son jus
Lingot blanc à la tomate
Pomme vapeur (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
Roulé végétal et son jus

Pont l'Evêque

Fruit du jour

Baguette

Vendredi

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Colin pané sauce citron
Epinards hachés cuisinés
Riz (BIO)

Tarte aux pommes maison

Pain campagne rond

HVE

Contient du porc

Local

MSC

Végétarien

VBF

Bio

AOP

Saveur en Or

CE2

Label rouge

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



Plat


Fromage


Dessert

Pain

 Melon


  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




 Gouda (BIO)

Fruit du jour

 Tarte aux pommes
rhubarbe maison


Pain Platine

Pain Rond Blanc


   Rôti de Porc* sauce
aux herbes

 Haricot vert



  Pommes boulangères
Rôti de dinde sauce aux
herbes

 Samoussa aux légumes et
son jus

Tomme blanche



 Yaourt à la louche

Pain Boulot

  Egréné de boeuf (BIO) à
la bolognaise

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

  Egréné végétal (BIO) +
sauce tomate

 Cantal

 Purée de Pomme (BIO)

Baguette

Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi



Vendredi







Entrée


 Pastèque (BIO)


 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Plat

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

  Boeuf (BIO) bourguignon
 Brocolis (BIO) au beurre
 Pomme vapeur (BIO)
  Omelette nature (BIO)

 Beignets de calamar sauce
tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé


Fromage


Boursin AFH

Edam

Dessert

Gélifié saveur vanille

 Fruit du jour (BIO)

 Fruit du jour

Compote de fruits

Pain




Pain Platine




Pain Boulot




Pain campagne rond

Pain Rond Blanc

 HVE
 VBF
 Label rouge

 Contient du porc
 Bio
 Global G.A.P

 Local
 AOP
 Recette du chef

 MSC
 Saveur en Or
 VPF

 Végétarien
 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

Entrée


 Melon

Plat

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

Fromage

Dessert





 Fruit du jour


Pain

Pain campagne rond

Mardi

Oeufs durs mayonnaise



  Sauté de porc* à la
provençale
 Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)
 Sauté de dinde sauce
provençale
 Galette ratatouille sauce
tomate

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre


Pain Platine

Mercredi

Jeudi

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites
 Cheese végétarien



 Emmental (BIO)

 Fruit du jour

Pain Boulot

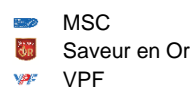
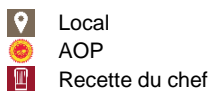
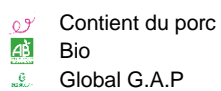
Vendredi

Salade verte et dès de
mimolette

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

 Flan pâtissier maison

Baguette



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 à l'orange

Plat


Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert
 Coeur de blé
 Carré fromage fondu

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

Fromage

Gouda

Dessert

 Fruit du jour

Crème dessert vanille



Pain


Pain Boulot


Pain campagne rond

REPAS FROID

 Melon


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



 Fromage blanc et coulis de
 fruits rouge et sucre

 Fromage blanc au daim

Pain Rond Blanc

REPAS FROID

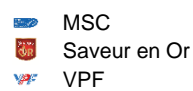
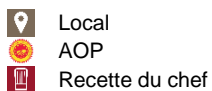
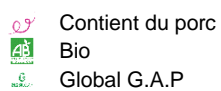
 Tomates (BIO) sauce
 vinaigrette

 Oeufs durs (BIO)
 mayonnaise
 Taboulé à l'oriental (BIO)

 Petit suisse fruit (BIO)

 Marbré cacao maison

Pain Platine



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

*Présence de porc