

















SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE Fond d'artichaut vinaigrette Haricot vert vinaigrette	ESPAGNE  Melon		ITALIE  Tomate (BIO) mozzarella  Panais rémoulade	BELGIQUE Salade verte et dès d'emmental
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)	Tomme des Pyrénées		Petit suisse aux fruits	 Maroilles
Dessert	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert pistache		Fruit du jour  Fruit du jour	 Gaufre Liégeoise
Pain	Pain Platine	Pain Boulot		Pain campagne rond	Pain Rond Blanc



HVE



Local



Bio



Contient du porc



Végétarien



VBF



AOP




















Global G.A.P



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		 Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette   Taboulé (BIO)		REPAS CAMEROUNAIS Avocat vinaigrette  Carottes aux pamplemousses (BIO)	 Concombre (BIO) vinaigrette  Panais rémoulade
Plat		 Omelette nature (BIO)  Haricot vert Pâtes		 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
Fromage		 Cantal		Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Dessert		 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)		 Fruit du jour  Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé  Fromage blanc au spéculoos
Pain		Pain campagne rond		Pain Boulot	Baguette

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc

 MSC

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef

 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

 Melon (BIO)

Haricot vert vinaigrette


 Betterave vinaigrette


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

  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

Pizza au fromage

  Parmentier végétarien (BIO)

Fromage

Brie

 Saint Nectaire


Buchette lait de mélange


 Yaourt nature sucré BIO

Dessert


Liégeois chocolat


Liégeois vanille

 Fruit du jour

 Fruit du jour

 cake citron maison

 Fruit du jour (BIO)

 Fruit du jour (BIO)

Pain

Pain Boulot


Pain campagne rond


Pain Platine

Pain Rond Blanc

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc


 MSC


 Végétarien


 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef

 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

Entrée Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise




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




Fromage Coulommiers


Dessert  Fruit du jour
 Fruit du jour



Pain Pain Platine

Mardi

 Carottes râpées (BIO) vinaigrette
  Céleri (BIO) rémoulade

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


 Vache qui rit (BIO)




 Yaourt nature sucré (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

Pain Boulot



Mercredi

Jeudi

 Betterave vinaigrette
Pointes d'asperges



 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
 Fruit du jour


Baguette

Vendredi

  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Salade mêlée aux noix

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Emmental


 Tarte aux pommes maison

Pain campagne rond

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc

 MSC

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef









 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

Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Demi pomelos
Plat	  Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes  Samoussa aux légumes et son jus
Fromage	Tomme blanche
Dessert	 Yaourt à la louche  Yaourt nature sucré (BIO)
Pain	Pain Boulot






Mardi

Entrée	 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail  Concombre (BIO) vinaigrette
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Egréné végétal (BIO) + sauce tomate
Fromage	 Rondelé (BIO)
Dessert	 Purée de Pomme (BIO)
Pain	Baguette




Mercredi

Entrée	
Plat	
Fromage	
Dessert	
Pain	

Jeudi


Entrée	 Melon Tomate vinaigrette xeres
Plat	  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)
Fromage	Recette Madame Loïk
Dessert	 Tarte aux pommes rhubarbe maison
Pain	Pain Platine


Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise
Plat	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	 Gouda (BIO)
Dessert	Fruit du jour  Fruit du jour
Pain	Pain Rond Blanc

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc

 MSC

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef

 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 (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)

Fromage

Chanteneige

 Vache qui rit (BIO)


Dessert

Gélaté saveur vanille
Gélaté saveur caramel
 Fruit du jour (BIO)
 Fruit du jour (BIO)



Pain

Pain Platine



Pain Boulot



 Coleslaw
Céleri râpé rémoulade au
paprika
Beignets de calamar sauce
tartare
Sauce Brune
 Riz (BIO)

Boursin AFH

 Fruit du jour
 Fruit du jour

Pain campagne rond

Salade de fond d'artichaut au
surimi
  Carottes cuites au curry

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Edam

Compote de fruits

Pain Rond Blanc

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc

 MSC

 Végétarien

 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef

 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

Entrée	 Melon
Plat	 Croustillant au fromage sauce normande  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre Anglaise
Fromage	Tomme grise
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour
Pain	Pain campagne rond






Mardi

Entrée	Oeufs durs mayonnaise
Plat	  Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale  Galette ratatouille sauce tomate
Fromage	Camembert
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre
Pain	Pain Platine




Mercredi

Entrée	
Plat	
Fromage	
Dessert	
Pain	

Jeudi

Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise
Plat	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien
Fromage	 Emmental (BIO)
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour
Pain	Pain Boulot


Vendredi

Entrée	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Carré de l'Est
Dessert	 Flan pâtissier maison
Pain	Baguette

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du porc

 MSC


 Végétarien

 VBF

 AOP

 Global G.A.P

 Saveur en Or

 Recette du chef

 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

Entrée  Taboulé
Maïs vinaigrette


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




Fromage Gouda

Dessert  Fruit du jour
 Fruit du jour

Pain Pain Boulot

Mardi

 Carottes râpées à l'orange
Salade aux segments de mandarine

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

Rondelé ail et fines herbes



Crème dessert vanille
Crème dessert praliné



Pain campagne rond

Mercredi



Jeudi

REPAS FROID

 Melon
 Pastèque (BIO)

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


Coulommiers



 Fromage blanc au daim
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Pain Rond Blanc

Vendredi

REPAS FROID

 Tomates (BIO) sauce
vinaigrette

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

 Petit suisse fruit (BIO)

 Marbré cacao maison

Pain Platine

 HVE

 Local

 Bio

 Contient du
porc

 MSC

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

 Végétarien


 VBF

 AOP


 Global G.A.P

 Saveur en Or

*Présence de porc

 Recette du chef

 CE2

 Label rouge

 VPF