


Lundi


Mardi



Mercredi

Jeudi


Vendredi


Entrée

 Carottes râpées
Melon

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
 Salade Bulgare

Plat


Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Fromage Rapé
Tortis
 Nugget's au fromage

 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Camembert




Dessert



 Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aux fruits
Pêche
Nectarine

Goûter

Madeleine
Purée de pomme
Yaourt à boireGaufre Liégeoise
Petit suisse sucré
Jus de pomme

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef
 MSC

 Bio
 Végétarien

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	 Haricot beurre vinaigrette à l'échalote  Carottes cuites au curry	Pointes d'asperges Radis / Beurre	 Coleslaw (BIO) Salade verte - dès de gouda	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Concombre sauce bulgare	 Terrine aux endives et cornichon Rillettes de saumon
Plat	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Coquillettes Viande carbonara de dinde  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Omelette nature semoule Piperade	Escalope de volaille sauce suprême Petits pois à l'étuvée carottes  Pommes boulangères Colin pané sauce citron	 Rôti de boeuf Sauce ketchup Frites  Pané de blé fromage épinard	Pavé au thon haché Sauce hollandaise Epinards hachés à la crème Riz
Fromage		 Rondelé (BIO)			Fripons
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO) Velouté nature + dosette de sucre	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme framboise	Banane Melon	Liégeois Vanille Liégeois Chocolat	 Pomme (BIO) Raisins
Goûter	Pain au lait Purée de pomme Lait Aromatisé Fraise (goûter)	Gâteau pompon Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Gaufrette vanille Crème dessert caramel Jus de pomme	Bâton de chocolat + Pain Fruit du Jour Lait nature	Madelon Yaourt nature sucré Jus d'ananas

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef
	Végétarien		MSC		Contient du porc
	Viande Porcine Française		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	Oeufs durs mayonnaise Rosette et cornichons	 Carottes râpées vinaigrette (BIO) Salade aux croûtons	 Cocarde tricolore Salade aux agrumes	 Pastèque (BIO) Melon Vert	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Céleri rémoulade
Plat	Escalope de volaille sauce au romarin  Pommes vapeurs Petits pois à la française  Egréné végétal + sauce tomate	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	Sauté de veau marengo Tomate provençale Chevrier verts Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Tomate farcie sauce tomate Fromage râpé Pâtes  Samoussa aux légumes	  Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon) Pommes rissolées Chou de bruxelles braisés Rôti de dinde  Steak de blé et oignons sauce tomate
Fromage	 Tomme (BIO)			Mimolette	
Dessert	 Poire Kiwi	Ile flottante Riz au lait	 Yaourt nature sucré (BIO) Fromage blanc nature sucré	Tarte pomme abricot  Crumble aux fruits rouges maison	Prunes rouge Nectarine
Goûter	Confiture + Pain Petit suisse sucré Jus de pomme	Petit beurre Banane Yaourt à boire	Quatre quart Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat	Jus d'orange Flan saveur vanille Moelleux aux pommes	Pâte à tartiner + Pain Yaourt au fruit mixé Jus d'ananas

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Végétarien	 MSC	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 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	Macédoine Vinaigrette Salade mexicaine	 Céleri rémoulade Tomate mozzarella	 Carottes râpées Potage Tomates	BRADERIE DE LILLE  Pâté cornichon*  Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	Haricot vert vinaigrette Maïs vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon   Ecrasé de pomme de terre  Carré fromage fondu	Rôti de dinde Sauce tomate Epinards hachés à la crème Riz  Fatayer épinard chèvre	  Jambon blanc* Lentilles aux oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales Jambon dinde  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	 Fricassée de moules sauce dieppoise  Frites (BIO)	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé
Fromage		Tomme blanche			 Camembert (BIO)
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge Fromage blanc nature sucré	 Melon (BIO)  Pomme	 Crème dessert Chocolat (BIO)  Crème dessert caramel	 Gaufre Liégeoise	Kiwi Raisins
Goûter	Biscuit fourré fraise Spécialité Poire Lait aromatisé chocolat	Petit pain chocolat Petit suisse aux fruits Jus d'ananas	Moelleux ananas coco Fruit du Jour Lait nature	Flan saveur caramel Jus de pomme Sablé de retz	Confiture + Pain Yaourt nature sucré Jus d'orange

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef
	Végétarien		MSC		Contient du porc
	Viande Porcine Française		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	 Coleslaw Salade sombrero	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Asperge mimosa	 Céleri rémoulade  Concombre sauce bulgare	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Salade Bulgare	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux
Plat	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille  Saucisse végétale	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz Blanquette de poisson sauce waterzooï	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage Rapé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	 couscous poulet merguez boulette de boeuf semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage		 Saint Paulin (BIO)			Tomme blanche
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits Fromage blanc aromatisé	Liégeois Vanille Liégeois Café	Banane  Poire	Miroir Framboise  cake maison	 Prunes (BIO) Raisins
Goûter	Pâte à tartiner + Pain Spécialité pomme fraise Yaourt à boire	Palet Breton Poire Lait Aromatisé Fraise	Bâton de chocolat + Pain au lait Petit suisse sucré Jus de pomme	Crème dessert Chocolat Jus d'ananas Gâteau abricots	Cake marbré cacao Yaourt aromatisé Jus d'orange

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef
	Végétarien		MSC		Contient du porc
	Viande Porcine Française		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	Salade de lentilles  Salade goumande de boulgour	Betterave vinaigrette Salade de soja vinaigrette	Tomates sauce basilic  Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	 Concombre à la crème (BIO)  Carottes et Céleri rapés	  Pâté foie cornichons*  Panais rémoulade
Plat	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Battonnière de légumes Macaronis et fromage râpé  Omelette au fromage	 Sauté de boeuf sauce au cumin Poêlée de courgette Riz  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Boulettes de boeuf sauce tomate  Semoule (BIO) Haricot vert à la basquaise  Samoussa aux légumes	 Rôti de porc* sauce moutarde Frites Rôti de dinde sauce moutarde Filet de merlu sauce au citron	Poisson meunière Sauce Béarnaise  Purée Crécy (pommes de terre, carottes)
Fromage				Brie	 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aux fruits	 Poire (BIO) Kiwi	 Flan goût vanille nappé caramel  Flan saveur chocolat	Banane Ananas frais	 Fromage blanc façon straciattella Fromage blanc nature sucré
Goûter	Crêpe sucré (goûter) Pomme Lait aromatisé chocolat	Confiture + Pain Liégeois Vanille Jus de pomme	Cake marbré cacao Spécialité pomme framboise Yaourt à boire	Petit suisse sucré Carré fourré abricots Jus d'orange	Bâton de chocolat + Pain au lait Compote de fruits Lait nature

LÉGENDE

	Local		Bio		Recette du chef
	Végétarien		MSC		Contient du porc
	Viande Porcine Française		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 à l'orange
Pointes d'asperges sauce
mousseline


 Potage du Jour (Endives) au
fromage fondu
Haricot vert vinaigrette

Macédoine mayonnaise
 Chou rouge vinaigrette



 Mousse de foie forestière* et
cornichons

 Roulade de volaille et
cornichon
Terrine de St Jacques sauce
citronnée



 Concombre sauce ciboulette
(BIO)



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



Plat

 Sauté de porc au caramel
Riz
Sauté de dinde sauce au
caramel
 Falafel quinoa sauce pita

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

 Carbonnade de Boeuf
Pommes de terre grenaille au sel
de Guérande
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à l'orientale
sauce tomate

 Emincé de volaille au lait de
coco et miel
 Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée (BIO)
Pavé au cabillaud haché sauce
aux cranberries et légumes
caramélisées



 Tortellini tricolore aux 3
fromages
Salade iceberg
 Parmesan râpé



Fromage


Tomme blanche

Carré de l'est

Dessert

 Pomme (BIO)
 Poire

 Crème dessert Chocolat (BIO)
 Crème dessert saveur
pistache

Kiwi
 Demi pomelos (BIO)

Spécialité pomme abricot
Spécialité pomme banane

Eclair au chocolat
Chou à la crème Vanille

Goûter

Pâte à tartiner + Pain
Petit suisse aux fruits
Jus d'ananas










Brownies
Banane
Lait nature

Gaufrette chocolat
Yaourt au fruit mixé
Jus de pomme

Confiture + Pain
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

Fromage blanc aromatisé
Fruit du Jour
Biscuit des Flandres

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Végétarien	 MSC	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 Viande Bovine Française	 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	Macédoine mayonnaise Salade mexicaine	 Coleslaw   Endives au bleu	 Concombre sauce bulgare (BIO)  Céleri rémoulade	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Panais rémoulade	Potage légumes verts  Carottes râpées
Plat	Sauté de volaille sauce forestière  Pommes vapeurs Haricot vert ails et fines herbes Fricassé de poisson sauce forestière	 Hachis parmentier Salade iceberg  Brandade de poisson	 Saucisse de Strasbourg et son jus Frites Saucisse de volaille et son jus  Saucisse végétale et son jus	 Rôti de boeuf sauce poivrade Fromage râpé Farfalles  Steak soja tomate basilic sauce poivrade	 Limande meunière Sauce Oseille Poêlée de courgette Riz
Fromage	Tomme Grise				 Emmental (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)  Flan saveur caramel	 Ananas (BIO)  Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Compote de pomme Spécialité pomme pêche	Banane Raisins
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing Lait nature	Gaufre flash Petit suisse sucré Jus de pomme	Mini cake framboise Poire Lait aromatisé chocolat	Petit pain chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Confiture + Pain Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Recette du chef
 Végétarien	 MSC	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 Viande Bovine Française	 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	 Taboulé  Salade de pépinettes	Salade de lentilles Carottes jaunes râpées vinaigrette	Coeur de laitue et maïs vinaigrette Demi pomelos	 Céleri rémoulade (BIO)  Concombre sauce ciboulette	  Endives au bleu Carottes râpées aux olives
Plat	Rôti de dinde sauce au curry Poêlée de légumes et Pommes de terre  Falafel quinoa sauce curry	  Carbonara* (lardons*) Coquillette Fromage Rapé Viande carbonara de dinde  Egréné végétal + sauce tomate	Sauté de veau à l'ancienne  Carottes vichy (BIO) Pommes de terre sautées Pavé de colin sauce crème	  Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate  Pomme Vapeur Cassoulet (volaille) Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Riz Jardinière de légumes
Fromage		 Brie (BIO)			Mimolette
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)  Gélifié saveur caramel	 Poire Kiwi	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Gâteau basque Tarte citron	 Orange (BIO) Banane
Goûter	Cake marbré cacao Spécialité pomme banane Lait Aromatisé Fraise	Beurre + Pain Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Croissant Compote de fruits Lait aromatisé chocolat	Pomme Yaourt à boire Galette Bretonne	Ourson fourré chocolat Fromage blanc nature sucré Jus de pomme

LÉGENDE

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



Macédoine mayonnaise
Betterave vinaigrette




Potage légumes verts
Céleri rémoulade


 Carottes râpées à l'orange
Salade d'Automne (Salade-
Pommes fruits-Noix)


Potage Poireaux
Demi pomelos

Plat

 Raviolis aux légumes
 Parmesan râpé

 Sauté de boeuf sauce
poivrade
 Haricot vert (BIO)
Riz
 Nem aux Légumes sauce
crème

 Jambon blanc*
Sauce tartare
Frites
Jambon dinde
colin pané


Quenelles de veau sauce
forestiere
Pommes de terre persillées
Poêlée de champignons à la
crème
 Steak de blé et oignons
sauce forestière

Fromage


 Saint Paulin (BIO)


Brie

Dessert

Cocktail de fruits
 Compote Poire (BIO)

Fromage blanc aux fruits
Fromage blanc nature sucré

 Banane (BIO)
Orange

 Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aromatisé

Goûter










Quatre quart
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

Petit pain chocolat
Kiwis
Yaourt à boire

Beurre + Pain
Petit suisse aux fruits
Jus de pomme

Bâton de chocolat + Pain
Poire
Lait nature

LÉGENDE

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