














LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage Légumes	 Coleslaw (BIO)	 Salade de pommes de terre	 Salade Bulgare
Plat	 Boeuf bourguignon VBF  Duo de carotte et pomme de terre (BIO) Filet de merlu sauce hollandaise	 Egréné de boeuf à la bolognaise Farfalles  Parmesan râpé   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  Petits pois à la provençale (BIO)	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien
Dessert	 Flan saveur caramel	 Gaufre Liégeoise	Banane	 Ananas (BIO)
Goûter	Beurre Purée de pomme Lait aromatisé chocolat	Kiwis Yaourt à boire Petit beurre	Gaufrette vanille Crème dessert Chocolat Jus d'orange	Confiture fraise Liégeois Vanille Jus de pomme
Pain	Pain Platine			Pain Platine

 Bio
 Viande Bovine Française
 Végétarien

LÉGENDE
 Recette du chef
 AOP
 Local

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 Coeurs de palmier au surimi	 Mortadelle* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Salade aux croûtons	Développement Durable Potage Potiron	 Céleri rémoulade
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane semoule Brocolis vapeur  Bouchée sarrasin sauce tomate	Fricassée de poisson sauce au cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)	  Sauté de porc* à la diable  Pâtes au gratin (BIO) Sauté de dinde sauce à la diable  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Escalope de volaille parfumé à l'ail et beurre  Riz pilaf aux oignons et parmesan  Falafel quinoa sauce à l'oignon	  Carbonnade de Boeuf  Frites (BIO) Pavé de colin sauce crème
Dessert	Kiwi	 Crème Chocolat	Ile flottante	 Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré
Goûter	Bâton de chocolat Petit suisse sucré Jus d'ananas	Madelon Purée pomme cassis Lait nature	Quatre quart Banane Yaourt à boire	Pâte à tartiner Yaourt au fruit mixé Jus d'orange	Gâteau pompon Clémentines Lait Aromatisé Fraise (goûter)
Pain	Pain Platine			Pain Platine	

 Bio
 AOP
 Contient du porc

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française
 Local

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 Potage Poireaux


 Taboulé


 Carottes râpées persillées (BIO)

Salade verte - dès d'Emmental

Crêpe au fromage


Plat


 Omelette nature

 Riz à la basquaise (BIO)
Cordon bleu (volaille)


Sauce Barbecue


Haricot vert


 Carré fromage fondu

 Sauté de boeuf sauce au romarin


Poêlée de champignons

 Pommes boulangères


 Filet de limande meunière + sauce forestière

 Carbonara* (lardons*)


Fromage râpé


 Pâtes (BIO)


Viande carbonara de dinde

 Egréné végétal + sauce tomate
Boulettes de mouton au ras el hanout


Légumes tajines et pois chiches

 Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout
Dessert

 Fromage blanc façon straciatella

 Orange (BIO)

Purée pomme cassis

 Moelleux chocolat maison

Banane

Goûter

Biscuit fourré fraise

Purée de pomme

Lait aromatisé chocolat
Petit pain chocolat

Yaourt nature sucré

Jus de pomme
Moelleux ananas coco

Petit suisse sucré

Jus d'ananas
Poire

Yaourt à boire


Sablé de retz
Confiture abricot


Flan saveur caramel


Jus d'orange

Pain

Pain Platine

 Bio

 AOP


 Contient du porc


LÉGENDE


 Recette du chef

 Végétarien

 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française

 Local

 MSC

 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	 Pâté cornichon* Sardine à l'huile	Betterave vinaigrette	Potage Asperges	Salade d'Automne (Salade- Pommes fruits-Noix)	Salade aux croûtons
Plat	Sauté de veau marengo Fromage râpé Coquille Carotte Vichy  Fatayer épinard chèvre	 Sauté de dinde à la normande Jardinière 4 légumes  Végélope sauce normande	 Rôti de porc* à la sauge  Lentilles aux oignons (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	Escalope de volaille sauce suprême  Frites (BIO) Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire	Liégeois Vanille	 Clémentines (BIO)
Goûter	Gâteau abricots Fromage blanc nature sucré Jus d'ananas	Pâte à tartiner Pomme Lait Aromatisé Fraise (goûter)	Cake marbré cacao Yaourt nature sucré Jus d'orange	Palet Breton Spécialité pomme fraise Lait nature	Beurre Flan saveur vanille Jus de pomme
Pain		Pain Platine			Pain Platine

 Bio
 AOP
 Contient du porc

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française
 Local
 MSC

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Repas Alsacien  Céleri rémoulade (BIO)	Potage légumes verts	 Endives vinaigrette	 Carottes râpées	 Nem de légumes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou Choucroute  Choucroute végétarienne	 Rôti de boeuf sauce tomate Fromage râpé Mezze penne Paupiette du pêcheur sauce tomate	Pavé au veau haché sauce crème Blé  Epinards hachés à la crème (BIO)  Steak de soja aux petits légumes sauce crème	 couscous poulet merguez boulette de boeuf semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Filet de limande meunière  Gratin de patate douce et panais
Dessert	Pain d'épice et marmelade	 Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)
Goûter	Compote de fruits Yaourt à boire Biscuit des Flandres	Confiture fraise Liégeois Vanille Jus d'ananas	Gaufrette chocolat Clémentines Lait aromatisé chocolat	Bâton de chocolat Yaourt au fruit mixé Jus de pomme	Carré fourré abricots Banane Lait nature
Pain		Pain Platine		Pain au lait	

 Bio
 AOP
 Contient du porc

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française
 Local
 MSC

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	Potage Légumes	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Trio de carotte céleri maïs	Fête des lumières Rillettes de saumon maison et son toast	 Potage du jour (BIO)
Plat	Fricassée de saumon sauce citron Fromage râpé Haricot vert Pâtes	  Jambon blanc* Petits pois à la provençale Jambon dinde  Falafel quinoa sauce Tomate	 Ragoût de boeuf VBF à l'italienne  Riz (BIO) Ragoût de poisson	 Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	 Gratin de macaronis aux deux fromages
Dessert	 Crème dessert Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	 Pâtisserie de fête, clémentine (BIO), petit chocolat	Ananas frais
Goûter	Moelleux aux pommes Poire Lait Aromatisé Fraise (goûter)	Madelon Compote de fruits Yaourt à boire	Pâte à tartiner Petit suisse sucré Jus d'ananas	 Liégeois saveur Chocolat Jus d'orange Palet Breton	Confiture abricot Flan saveur vanille Jus de pomme
Pain			Pain Platine		Pain Platine

 Bio
 AOP
 Contient du porc

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française
 Local
 MSC

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 mexicaine	  Pâté campagne cornichon* Terrine de légumes sauce cocktail	 Céleri rémoulade (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron
Plat	Fricassée de poisson sauce dieppoise  Pommes vapeurs Lentilles aux carottes	 Sauté de boeuf à la basquaise Fromage râpé Pâtes à la basquaise  Falafels à la basquaise	  Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Cassoulet végétarien	 Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine  Riz (BIO)	Hachis parmentier de volaille  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Dessert	 Compote Poire (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	Orange	Galettes aux pommes	Kiwi jaune
Goûter	Madeleine Flan saveur chocolat Jus de pomme	Confiture fraise Compote de fruits Yaourt à boire	Mini cake framboise Yaourt nature sucré Jus d'ananas	Clémentines Lait aromatisé chocolat Sablé de retz	Pâte à tartiner Petit suisse sucré Jus d'orange
Pain		Pain Platine			Pain Platine

 Bio
 AOP
 Contient du porc

LÉGENDE
 Recette du chef
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Viande Bovine Française
 Local
 MSC

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