

Lundi



Mardi



Mercredi





Jeudi



Vendredi

Entrée	Melons Vert**	 Taboulé (BIO)**	Pizza au fromage**	 Concombre vinaigrette**	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)**
Plat	Viande Bolognaise** Filet de Hoki meunière sauce tomate** Coquille Fromage Rapé	 Emincé de volaille (BIO) sauce à l'orientale**  Samoussa aux légumes**  Pomme Vapeur (BIO)  Haricot vert (BIO)	 Rôti de boeuf sauce tartare** Pavé de colin sauce crème**  Trio de légumes (carotte, choux fleurs, brocolis) et Pommes de terre (BIO)	Omelette Nature** Riz Ratatouille de légumes	 Colin pané** Petits pois à l'étuvée carottes  Pomme Vapeur Sauce Tartare
Fromage	Vache Qui Rit		Rondelé nature	Brie	Tomme noire
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Fruit frais (prunes selon arrivage) (BIO)	Spécialité Pomme Framboise	 Fruit (BIO) selon arrivage	Tarte au chocolat

Légende

 Bio
 Local et de saison

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi






Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Maïs vinaigrette**	Salade iceberg aux croûtons**	 Carottes râpées persillées (BIO)**	 Pastèque (BIO)**	
Plat	Daube de boeuf** Baigan Pakora sauce tomate** Duo de carotte et pomme de terre	Cordon bleu (volaille)** Nugget's au fromage** Pâtes sauce napolitaine	Haché au veau Sauce Tomate** Paupiette du pêcheur sauce dieppoise** semoule concassée de tomate	Filet de poisson meunière + quartier de citron (rupture fournisseur en hareng)** Poêlée Villageoise (petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricot beurre, aubergines) Pomme Vapeur	 Sauté de porc (BIO) sauce Dijonnaise Saucisse de volaille sauce dijonnaise** Oeufs durs Napolitaine**  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO)
Fromage	Camembert	Mimolette	Frippons	Carré frais	 Emmental (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Nectarine (BIO)	Flan saveur vanille	Tropézienne	 Fraise (BIO)

Légende

-  Bio
-  Local et de saison
-  Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi




Vendredi

Entrée

 Salade de Pâtes (BIO)**



 Coleslaw (BIO)**

 Concombre sauce bulgare (BIO)**

Tomates et poivrons verts en salade**

Salade verte et maïs vinaigrette**

Plat

 Boulettes de boeuf (BIO) sauce tomate**
 Pavé de colin sauce crème**
 Haricot vert aux oignons Bio
Chili con Carné**
Croquette Mexicaine sauce curry**
RizOmelette Nature**
Farfalles aux petits légumesRôti de dinde sauce forestière**
Steak Soja Tomate Basilic
Sauce Tomate**
FritesFricassée de saumon sauce citron**
Fondue de poireaux et pomme de terre

Fromage

Petit Suisse sucré

Buchette de chèvre

Gouda

Coulommiers


Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

Brownies + crème anglaise

Purée Pomme Cassis

 Orange (BIO)

 Fruit frais (prunes selon arrivage) (BIO)


 Légende


Bio



Local et de saison



Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi






Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts vinaigrette**	Cocarde tricolore (salade-tomate- concombre- vinaigrette)**	 Pizza au fromage (BIO)**	 Melon (BIO)**	 Céleri rémoulade**
Plat	 Jambon blanc* Jambon Dinde** Oeufs durs Mornay** Gratin dauphinois	Pavé de colin sauce crème** Riz Epinards hachés à la crème	 Estouffade de Boeuf à l'estragon** Carré fromage fondu** Poêlée de légumes	 émincé de volaille (BIO) et son jus** colin pané quartier citron**  Pâtes (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)	 Rôti de Porc* sauce charcutière Rôti de dinde sauce crème** Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate** Lentilles aux carottes
Fromage	Fraidou	Petit Suisse aux fruits	Edam		 Tomme (BIO)
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Ananas (BIO)	Kiwi	 Fromage Blanc Nature Sucré (BIO)	Gâteau Marbré cacao


 Légende

-  Bio
-  Local et de saison
-  Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine Mayonnaise**	 Concombre (BIO) sauce ciboulette**	Tomate Mozzarella**	Maïs vinaigrette**	Salade Nicoise**
Plat	Poêlée de colin doré au beurre**  Purée écrasée de pomme de terre (BIO)	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise** Lasagne de poisson**  Macaronis (BIO)  Fromage Rapé (BIO)	Emincé de volaille sauce poulette** Baigan Pakora sauce tomate** Fondue de poireaux semoule	Rôti de boeuf sauce brune** Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate** Salade méele  Pommes Vapeur (BIO)	Omelette Nature** légumes à la provençale Pomme Vapeur
Fromage	Brie		Emmental	Carré de l'est	Petit Suisse sucré
Dessert	Fromage blanc aromatisé	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Banane (BIO)	 Moelleux chocolat maison	 Pomme (BIO)

Légende

 Bio
 Contient du porc
 Local et de saison
 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 / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi












Mercredi






Jeudi





Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté carotte**	 Pâté (BIO) cornichon* Roulade de volaille et cornichon** Roulade de surimi mayonnaise**	Méli mélo de Carottes râpées vinaigrette**	Salade verte - dès de mimolette**	 Céliéri rémoulade**
Plat	Mijoté de porc * St Joseph Rôti de dinde** Croisillon Dubarry**  Pâtes (BIO) Piperade	  Parmentier de boeuf VBF au carotte (BIO)** Parmentier de poisson au carotte** Salade iceberg	Sauté de veau à l'estragon** Steak Soja Petits Légumes sauce tomate** Poêlée de Champignons Riz	Cordon bleu (volaille)** Croustillant au fromage**  Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)	Filet de poisson de la marée sauce nantua** Gratin de Carottes et Pomme de Terre
Fromage	St Morêt		Brie	Chanteneige	Tomme noire
Dessert	Flan saveur chocolat	 Fruit (BIO) selon arrivage	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Cake Surprise	 Pomme (BIO)

Légende

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Local et de saison
 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 / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi







Vendredi

Entrée

 Betterave vinaigrette (BIO)**
Emincé de chou rouge
rémoulade**
 Céleri rémoulade**


Velouté de Potiron**

Plat

Nugget's de Poulet plein filet
(3Mater-4Prim-6Ad)**
colin pané**
Semoule
Tomate cuite
  Steak haché de bœuf VBF (BIO)
sauce poivre**
Steak Soja Tomate Basilic
Sauce tomate**
 Gratin de pomme de terre et
salsifis (BIO)
émincé de volaille sauce
Indienne (curry, oignons,
coriandre)**
Oeufs durs sauce tomate**
Tortis au beurrecassolette de poisson blanc
sauce brestoise**
Riz
Poêlée de Champignons à la
crème
 couscous poulet merguez
boulette de bœuf**
Couscous de la mer**
Légumes wok (patate douce, dès
de courgette, aubergine, poivron
rouge, huile)

Fromage


Rondelé nature

 Emmental (BIO)
Fromage frais nature (carré croc
lait)
 Camembert (BIO)

Tomme blanche

Dessert

Spécialité Pomme Fraise




 Ananas (BIO)



 Crème dessert Chocolat (BIO)

Eclair au chocolat

 Pomme (BIO)

Légende

 Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française

 Local et de saison
 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 / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée Potage légumes verts**



Céleri vinaigrette (BIO)**



Carottes râpées (BIO)**

Crêpe au fromage**

Plat Lasagne de poisson**
Salade mélée



émincé de volaille (BIO) sauce forestière**

Croquette Mexicaine sauce curry**



Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)



Rôti de boeuf**
Samoussa aux légumes**
Riz aux petits légumes
Ketchup (dosette)



Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon)
Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage reblochon)**

colin pané quartier citron**



Petits pois Carottes (BIO)

Fromage Pavé 1/2 sel



Camembert (BIO)

Gouda

Petit Suisse sucré

Brie

Dessert Yaourt nature sucré (BIO)



Kiwi (BIO)

cake aux pépites de chocolat maison

Pêche au sirop

Banane

Légende

- Bio
- Contient du porc
- Viande Bovine Française
- Local et de saison
- 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 / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi










Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Salade de Pépinettes**	Carottes râpées aux olives**	Panais rémoulade**	 Macédoine Mayonnaise (BIO)**
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne** Steak Soja Petits Légumes sauce tomate** Poêlée de brocolis et champignons	Fricassé de colin sauce crème** semoule  Epinards hachés à la crème (BIO)	Boulettes d'Agneau au ras el hanout** Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate** Beignets de Chou Fleur  Pomme Vapeur	 Lasagne de Boeuf (BIO)** Ravioles aux fromages**
Fromage	Rondelé nature	Petit Suisse aux fruits	Emmental	
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	Beignet au pomme	 Banane (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)

Légende

-  Bio
 Contient du porc
 Viande Bovine Française
 Local et de saison
 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 / ** Plat de substitution

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts**	Salade de riz**	 Endives vinaigrette**	Carottes et Céleri rapés**	
Plat	 Viande carbonara* Tagliatelles aux saumons** Torsade Fromage Rapé	Poêlée de colin doré au beurre** Haricot vert aux échalotes Sauce Tartare	Filet de Poulet Sauce Basquaise** Omelette Nature sauce basquaise** Riz  Ratatouille de légumes (BIO)	 Cassoulet* (viande) Cassoulet (volaille)** cassolette de poisson blanc sauce ciboulette** Haricot blanc à la tomate et pomme de terre cube	  Rôti de boeuf (BIO)** Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**  Duo de carotte et pomme de terre (BIO)
Fromage	 Tomme (BIO)	Edam	Petit Suisse sucré	Camembert	 Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt aromatisé	 Orange (BIO)	Eclair au chocolat	 Fruit (BIO) selon arrivage	 Purée de Pomme (BIO)

Légende

 Bio	 Local et de saison
 Contient du porc	 Recette du chef
 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 / ** Plat de substitution