

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée






Potage Poireaux et Pomme de terre**

Pâté cornichon*
Roulade de volaille et cornichon**
oeufs durs mayonnaise**

Demi pomelos**

LES LEGUMES ANCIENS
 Carottes râpées (BIO)**

Plat

Escalope de Volaille Sauce napolitaine**
Omelette Nature sauce basquaise**
Piperade
 semoule (BIO)Pavé de colin**
Riz
Sauce Crème
Salsifis persillésRôti de veau braisé sauce brune**
Croustillant au fromage**
Purée Crécy (pommes de terre, carottes)Sauté de porc* au cumin
Sauté de dinde sauce au cumin**
Pavé de colin sauce crème**
Pomme Vapeur
Légumes anciens
  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise**
Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**
 Macaronis (BIO)
 Fromage Rapé (BIO)

Fromage

Tome pyrénéenne


Brie

Petit Suisse sucré

Emmental


Dessert

Crème dessert Vanille

 Mandarine (bio)

Abricots au sirop

Spécialité Pomme Coing

 Fruit (BIO) selon arrivage
LÉGENDE

Bio



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

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Betterave vinaigrette**

Chou fleur sauce cocktail
(BIO)**Pâté campagne cornichon*
Terrine de légumes sauce
ciboulette**

Endives vinaigrette**

Potage légumes verts**

Plat

Boeuf Bourguignon VBF**
Baigan Pakora sauce tomate**Lasagne de Boeuf (BIO)**
Tortillini Epinards Ricotta**Omelette Nature BIO**
Riz
Epinards hachés à la crèmecouscous poulet merguez
boulette de boeuf**
Couscous de la mer**
semoule
Légumes couscousHachis parmentier de poisson**
Salade icebergPomme Vapeur (BIO)
Carotte au Beurre

Fromage

Edam

Tomme noire



Camembert (BIO)



Emmental (BIO)

Dessert

Fromage Blanc Nature Sucré



Kiwi (BIO)

Flan saveur vanille

Orange

Yaourt aromatisé

LÉGENDE

Bio



Contient du porc



Recette du chef



Viande Bovine Française



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

Entrée	Potage Carotte**			 Betterave vinaigrette (BIO)**	Pizza au fromage**
Plat	Croque cheese poisson pané** poêlée de courgette Sauce tomate Tortis	émincé de volaille sauce crème (BIO)** Galette panée pois légumes sauce tomate**  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre (BIO)	 Rôti de boeuf (BIO) sauce brune** Feuilleté au chevre** Purée de potiron et pommes de terre	 Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Tartiflette Norvégienne (pomme de terre-lamelles de saumon-reblochon)** Salade iceberg	Omelette Nature**  Haricot vert à la provençale (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	 Brie (BIO)	Carré de l'est	Petit Suisse sucré	Fripons
Dessert	Purée de Pomme	 Ananas (BIO)	Yaourt nature sucré + biscuit	Clémentines	Crêpe au sucre

LÉGENDE

	Bio		Viande Bovine Française
	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**

Entrée

Potage Potiron**

Julienne de Betterave cuite**

Concombre sauce bulgare**

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées (BIO)**

Plat

Petit sale*

Lasagne de poisson**

Rôti de dinde sauce au romarin**

Boulettes au Soja tomate et



Sauté de boeuf (BIO) à la milanaise**

Rôti de dinde sauce moutarde**

Salade iceberg

Omelette Nature sauce

basilic sauce tomate**

Steak Soja Tomate Basilic

basquaise**

Frites

Sauce Tomate**

Piperade

Lentilles aux carottes



Pomme Vapeur



Pomme Vapeur (BIO)



Riz (BIO)

Fromage

Tomme blanche

Petit Suisse aux fruits



Camembert (BIO)

Petit Cotentin aux herbes

Dessert

Gélifié saveur caramel



Fruit (BIO)

Purée Pomme Abricot

Pomme



Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

Bio



Contient du porc



Recette du chef



Viande Bovine Française



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

Entrée

Taboulé**



Céleri rémoulade (BIO)**

Roulade de surimi mayonnaise**

Macédoine Vinaigrette**



Endives vinaigrette**

Plat

 Nugget's de Poulet plein filet
(3Mater-4Prim-6Ad)**
colin pané et dosette de
ketchup**
Petits pois à l'étuvée carottes

 Rôti de bœuf (BIO)**
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**
Sauté de veau façon
blanquette**

Steak fromage Emmental**

Poêlée de Champignons à la
crème

Riz (BIO)

Rôti de Porc* à la diable

Rôti de dinde sauce moutarde**

Baigan Pakora sauce tomate**

Pommes de terre rissolées

Filet de limande meunière**

Pâtes sauce napolitaine

Fromage



Brie (BIO)

Rondelé nature



Petit Suisse fruit (BIO)

Tomme blanche

Dessert

Crème dessert Vanille



Orange (BIO)

Fromage Blanc Nature Sucré

Eclair au chocolat



Kiwi (BIO)

LÉGENDE



Bio



Contient du porc



Recette du chef



Viande Bovine Française



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

Entrée

Concombre sauce aux fines
herbes**

Salade aux agrumes**

Haricot beurre vinaigrette**

Plat

Pot au feu (boeuf) (BIO)**
Falafel (pois chiche) sauce
Tomate**colin pané quartier citron**
Riz
Epinards hachés à la crèmeOmelette Nature BIO**
Torsade
Ratatouille de légumesGratin savoyard à la dinde
(pomme de terre-dès de dinde-
fromage raclette)**Gratin savoyard que fromage
(pomme de terre-oignons-
fromage reblochon)**
Salade icebergLégumes du Pot au Feu (BIO)
Sauce Tortue

Fromage



Camembert (BIO)

Tomme noire

Brie

Petit Suisse sucré

Dessert

Yaourt fraise BIO



Fruit (BIO)

Flan saveur vanille



Banane (BIO)

LÉGENDE



Bio



Contient du porc



Recette du chef

Viande Bovine Française
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

Entrée

Potage Tomates**

Coleslaw**



Concombre sauce aux fines
herbes**

LA FETE DU CITRON



Carottes râpées (BIO)**

Plat

Cordon bleu (volaille)**
Croque cheese poisson pané**
Coquillettes (BIO)
Haricot vert
Sauce tomate

 Jambon blanc*
Jambon Dinde**
Baigan Pakora sauce tomate**
Pommes de terre rissolées
Sauce mayonnaise
Salade iceberg
Boeuf Mode aux carottes
(BIO)**
Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux sauce tomate**
FritesPoêlée de colin doré au beurre**
Sauce Citron
Gratin de Poireaux et Pomme de
TerreSauté de dinde façon waterzooi
(BIO)**
Omelette Nature sauce
basquaise**

Riz (BIO)

Fromage

Saint Paulin

Brie

Pavé 1/2 sel


Petit Suisse aux fruits



Emmental (BIO)

Dessert

Cocktail de fruits


Yaourt nature sucré (BIO)

Orange



cake citron maison



Ananas (BIO)

LÉGENDE



Bio



Contient du porc



Recette du chef



Viande Bovine Française



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