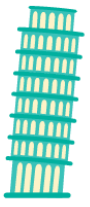


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS VEGETARIEN	 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert  Pâtes (BIO)	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin  Semoule (BIO) Batonnière de légumes  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)  Blanquette de légumes	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon		Carré de l'Est	 Gouda (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	Glace

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque		 Tomate (BIO) sauce basilic	REPAS VEGETARIEN  Carottes râpées	MENU DE LILLE
Plat	 Rôti de dinde sauce crème Fromage râpé  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes (BIO) crémees  Falafel quinoa sauce curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Jardinière de légumes  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		 Camembert (BIO)			 Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison (BIO)	 Gaufre Liégeoise 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon	REPAS VEGETARIEN	 Concombre (BIO) au curry		CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella 
Plat	 Rôti de boeuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Omelette	 Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates  Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs  Haricots beurre	Escalope de volaille sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Galette ratatouille sauce milanaise 
Fromage		 Vache qui rit (BIO)		 Brie (BIO)	
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Cake citron	Glace  

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Concombre (BIO) sauce bulgare		REPAS VEGETARIEN	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco   Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)  Carré fromage fondu	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé  Nuggets végétal	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	 Cantal		 Rondelé (BIO)	Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS VEGETARIEN		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce tomate  Pommes boulangères Choux de Bruxelles  Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulette Jardinière de légumes Pommes croustillantes aux herbes  Galette de légumes mozzarella sauce brune	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)
Fromage	 Edam (BIO)	Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Madeleine	Glace	 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	REPAS VEGETARIEN	
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes  Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Légumes à la provençale (BIO)	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Salade iceberg  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque		 Petit suisse fruit (BIO)	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison (BIO)



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		REPAS VEGETARIEN Carottes râpées (BIO) persillées	Potage potiron 		Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière 	Pates BIO façon mac and cheese de butternut	Rôti de boeuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de quinoa sauce tomate	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	Camembert (BIO)			Vache picon 	
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade mimosa	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	REPAS VEGETARIEN	PIQUE-NIQUE
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	  Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	
Fromage	Edam			 Chanteneige (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche aux croûtons		  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	PIQUE-NIQUE
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulet   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO)  Carotte vichy   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	
Fromage		 Camembert (BIO)			
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS VEGETARIEN  Potage du jour (BIO)	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			 Salade bulgare
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin  Pâtes (BIO) Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses