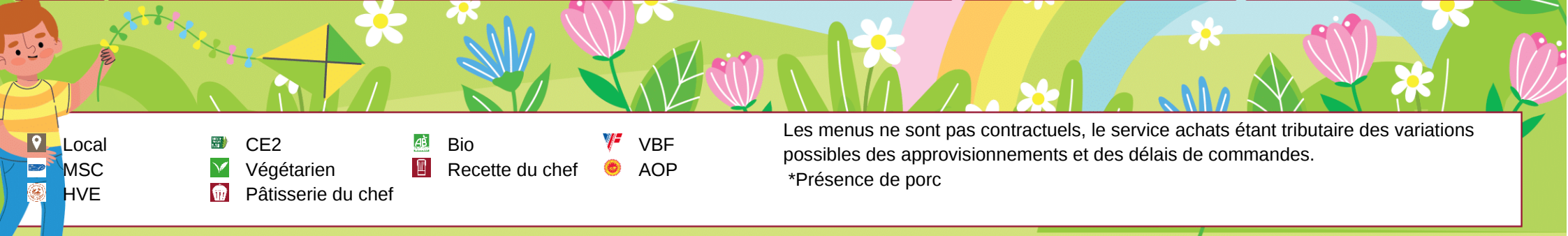
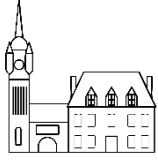


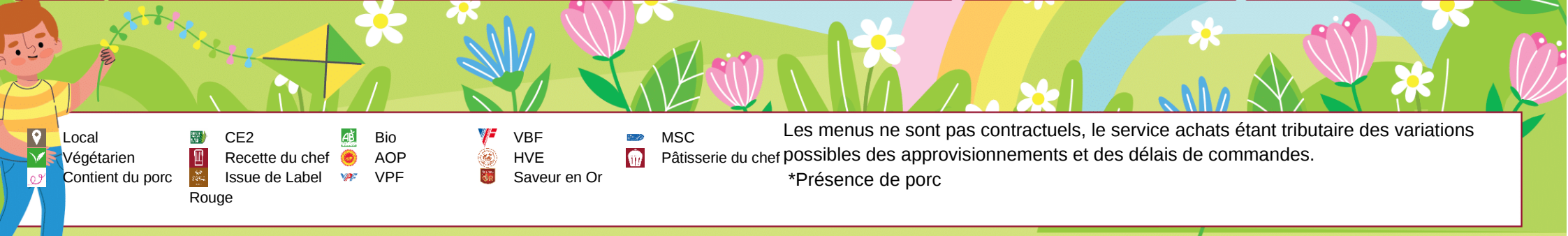
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Carottes râpées persillées			Quiche au fromage
Plat	  Bœuf (BIO) bourguignon   Fromage râpé (BIO) Pâtes	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème			  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	 Cantal				
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella			 Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées au citron				
Plat	 Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines	 Omelette  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée			 Egréné de boeuf à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)
Fromage		Fripons			 Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison (BIO)			 Cake aux pépites de chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Coleslaw		SAVEURS DU NORD	 Tomate (BIO) aux oignons
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre	 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés  Fromage râpé (BIO)		 Carbonnade de bœuf (BIO) Potatoes  Maroilles 	 Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	Edam				
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille		 Fromage blanc au spéculoos 	Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) rémoulade		Macédoine mayonnaise	
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes (BIO) crémees	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carottes vichy Lingot blanc		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise		 Cake	Liégeois chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées à l'orange				
Plat	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes	  Gratin de pâtes aux lardons*   Fromage râpé (BIO)			
Fromage		 Cantal			
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit de saison (BIO)			

 Local
 Végétarien
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 MSC
 Pâtisserie 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			 Pastèque (BIO)
Plat	 Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen	  Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella Salade iceberg		 Sausisse de Strasbourg* et son jus  Lentilles aux carottes (BIO)	 Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits			 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Ile flottante		 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Crêpe au fromage	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		 Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre		 Chili végétarien  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémees
Fromage		Tomme blanche			
Dessert		 Yaourt nature sucré (BIO)		 Fruit de saison	Eclair au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)			Tomate mozzarella	
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	  Sauté de boeuf (BIO) sauce brune  Flageolets verts Pommes vapeurs		Beignets de calamar Sauce tartare  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes   Fromage râpé (BIO)
Fromage		Buchette de chèvre			 Pont l'Evêque
Dessert	Gélatifié saveur vanille	 Cake citron		Spécialité pomme framboise	 Fruit de saison (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade			REPAS AMERICAIN    Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	
Plat	 Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons  Pommes boulangères	  Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes		 Cheese burger Ketchup (dosette)  Frites	 Poisson meunière sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)
Fromage		Petit suisse sucré			 Saint Nectaire
Dessert	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Fruit de saison		Donut au chocolat 	Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine		REPAS FROID  Pastèque (BIO)	PIQUE-NIQUE
Plat	Cordon bleu (volaille) Gratin de Carottes	Ragoût de poisson au lait de coco  Riz (BIO) Poêlée de poivrons		 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide)	
Fromage	 Cantal				
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné		 Fromage blanc au daim	

