

**SEMAINE DES CARNAVALS**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**NICE**

**DUNKERQUE**

**BINCHE**

**VENISE**

   
  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  
Semoule  
Ratatouille de légumes

 Potage du jour (BIO)  
  
Emincé de volaille sauce waterzooï  
Pommes Vapeur

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)   
  Tortelloni provençale (BIO)  
  Fromage râpé (BIO)

Fromage Tomme noire

  Maroilles

Dessert  Fruit de saison

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella



-  Bio
-  Végétarien
-  Global G.A.P

-  Recette du chef
-  Local

-  VBF
-  AOP

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

Plat

Fromage

Dessert

Céleri (BIO) au fromage blanc

Rôti de porc\* sauce dijonnaise

Carotte vichy  
Lingot blanc

Gaufre Liégeoise

Potage tomates

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise

Fromage râpé (BIO)  
Pâtes

Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine

Haricot vert  
Pommes campagnardes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

ANGLAIS


 Coleslaw


PORTUGAIS



Plat


 Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)

 Ragoût de poisson portugais  
 Concassé de tomates  
 Coeur de blé

Fromage

 Cantal

Dessert

Riz au lait

 Fruit de saison (BIO)

ITALIEN

 Tomate (BIO)
 

 mozzarella

 Pizza au fromage  
 Salade iceberg

 Fruit de saison

ALLEMAND


 Saucisse de Francfort\*  
 sauce au curry  
 Frites

 Edam (BIO)

 Moelleux pomme



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Mâche aux croûtons

Plat

Emincé de poulet sauce  
poulette  
Riz pilaf avec oignons
 Omelette  
Purée de courges butternut

 Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

   Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
Pommes vapeurs  
Petits pois à la française

Fromage

 Camembert (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison

Flan saveur chocolat

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme mirabelle



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Potage légumes

 Tomate au persil (BIO)

 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)  
sauce forestière  
Poêlée de champignons  
  Gratin dauphinois

 Cari de lentilles  
Riz

 Escalope de volaille sauce  
barbecue  
 Haricots beurre  
Pommes rissolées

 Poisson meunière  
 Semoule (BIO)  
Piperade

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au  
spéculoos

Cocktail de fruits

Tarte citron



Bio



AOP

Recette du chef

Global G.A.P



VBF

Issue de Label  
Rouge

Végétarien



Contient du porc



Local



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



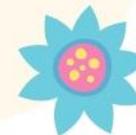
Pâtisserie du chef



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 tomates

Plat Chipolata\* grillée et son jus  
 Carotte vichy  
 Lentilles (BIO)

Fromage

Dessert Crème dessert pistache

Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  
 Ecrasé de pomme de terre

Carré de l'Est

Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  
 Riz (BIO)  
Fondue de poireaux à la crème

Spécialité pomme pêche

Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Marbré cacao

Cheese burger  
Potatoes

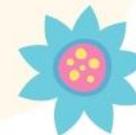
Cantal

Fruit de saison (BIO)



- Bio
- AOP
- CE2
- Recette du chef
- Global G.A.P
- HVE
- VBF
- Issue de Label Rouge
- Saveur en Or
- Végétarien
- Contient du porc
- Pâtisserie du chef
- Local VPF
- 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

Entrée Carottes râpées (BIO) persillées

Plat Samoussa aux légumes et son jus  
Semoule aux petits légumes

Fromage

Dessert Ile flottante

## Mardi

Boulettes de bœuf (BIO) sauce curry

Haricot vert

Pommes boulangères

Buchette de chèvre

Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

## Mercredi

Pizza royale\*

Rôti de dinde sauce à l'ancienne  
Beignets de courgettes

Fruit de saison (BIO)

## Jeudi

Tomate (BIO) sauce basilic

Emincé de porc\* sauce brune  
Poêlée de champignons  
Riz

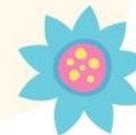
Chou à la crème vanille

## Vendredi

Thon à la tomate  
 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)

Maroilles

Fruit de saison



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS DU PRINTEMPS

🌸 Pâte\* de campagne et cornichon

Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette  
🌿 Petits pois à l'oignon

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Colin pané sauce citron  
🌿 Epinards hachés cuisinés  
🌿 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

🌿 Fruit de saison

- Bio
- Global G.A.P
- Recette du chef
- Issue de Label Rouge
- Saveur en Or
- VBF
- Contient du porc
- MSC
- Végétarien
- VPF
- Label rouge
- Local CE2
- AOP HVE

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

