










SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS Salade de poivrons	ALLEMAND		ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL
Plat	 Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	 Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes		 Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise  Pâtes (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage		 Edam (BIO)			 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes		 Fruit du jour	 Flan saveur caramel



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

REPAS INDIEN

Céleri rémoulade (BIO)

REPAS DU PRINTEMPS

Rillettes de thon

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori
Riz à l'indienne

Pâtes à la napolitaine
Fromage râpé

Rôti de porc* sauce miel et romarin

Filet de merlu sauce crème
Semoule

Fromage

Brie (BIO)

Haricot vert (BIO)
Pommes de terre noisette

Brocolis

Cantal

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille

Moka du chef

Fruit du jour (BIO)

MSC
 AOP
 Label rouge

VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc

Bio
 Local
 CE2



Végétarien
 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





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		ASIE		AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE
Plat		 Samoussa aux légumes et son jus  Riz cantonnais		Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées  Chou fleur au beurre (BIO)	 Colombo de poulet  Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Cantadou			 Saint Nectaire
Dessert		 Fruit du jour (BIO)		 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour (BIO)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Coleslaw

Tomate au persil (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Plat

Hachis parmentier (BIO)

Aiguillette de volaille sauce forestière
Poêlée de champignons
 Pâtes (BIO)

Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Ketchup (dosette)
Frites

Fromage

Maroilles

Dessert

Fruit du jour

Liégeois chocolat

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)

MSC
 AOP
 Label rouge

VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc

Bio
 Local
 CE2

Végétarien
 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






Lundi

Mardi










Mercredi

Jeudi













Vendredi

Entrée   Carottes râpéesPlat   Omelette nature (BIO)
Piperade
 Coeur de blé

Fromage

Dessert  Crème dessert pistache Boulettes de boeuf sauce
bercy
 Haricot vert
 Riz (BIO) Pont l'Evêque Fruit du jourEntrée  Panais rémouladeThon à la tomate
Fromage râpé
Pâtes Fruit du jour (BIO)  Jambon blanc*
Pommes Vapeur
Sauce Barbecue

St Morêt

 Purée de Pomme (BIO) MSC
 AOP
 Label rouge VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc Bio
 Local
 CE2 Végétarien
 Recette du chef
 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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade d'endives aux raisins secs

Concombre à la crème (BIO)

Salade bulgare

Plat

Fricassée de poisson blanc sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Pomme vapeur (BIO)

Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
Fromage râpé
Pâtes

Rôti de porc* label sauce moutarde
 Purée crécy (pommes de terre, carottes)

Cheese burger
Ketchup (dosette)
Potatoes

Sauté de dinde sauce aux herbes
Riz
Fondue de poireaux à la crème

Fromage Saint Paulin

Cantal

Dessert Fruit du jour

Gaufre Liégeoise

Ile flottante

Fruit du jour (BIO)

Yaourt nature sucré (BIO)

MSC
 Global
G.A.P
 CE2

VBF
 Local
 HVE

Bio
 Recette du chef
 Saveur en Or

Végétarien
 Label rouge

AOP
 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





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri aux pommes (BIO)

Plat

Daube de boeuf
Poêlée de courgette
 Pommes boulangères

Cordon bleu (volaille)
Pommes de terre sautées
Petits pois carottes à la française

Carottes râpées vinaigrette (BIO)

Waterzooï de poisson
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

Tomate au persil (BIO)

Quiche aux fromages
Salade iceberg

Fromage

Saint Nectaire

Dessert

Fromage blanc façon straciatella

Fruit du jour (BIO)

Liégeois vanille

Fruit du jour

MSC
 Global
G.A.P
 CE2

VBF
 Local
 HVE

Bio
 Recette du chef
 Saveur en Or

Végétarien
 Label rouge

AOP
 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





SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée **PORTUGAL**
 Concombre à la crème
 (BIO)

SUEDE
 Boulettes de boeuf (BIO)
 sauce crème
 Pâtes

Plat Brandade de poisson

Fripons

Fromage

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

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

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