

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Melon			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	 Taboulé
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron   Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune  Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage		Mimolette	Cantafrais		
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



Bio



Recette du chef



Végétarien

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

*Présence de porc



CE2



VBF



Contient du porc



Global G.A.P



Local

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée			 Pastèque		 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasé de pomme de terre
Fromage		Saint Paulin		Vache qui rit	
Dessert		 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat



HVE



Bio



Recette du chef



Végétarien



MSC



CE2



VBF



Contient du porc



Local



Global G.A.P

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

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		REPAS FROID  Concombre (BIO) vinaigrette		Tomates sauce basilic	 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE



Bio



Recette du chef



Végétarien



MSC



CE2



VBF



Contient du porc



Local



Global G.A.P



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Melon			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	 Taboulé
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron   Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune  Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage		Mimolette	Cantafrais		
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



Bio



Recette du chef



Végétarien



MSC



CE2



VBF



Contient du porc



Local



Global G.A.P



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées		 Pastèque		
Plat	  Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	
Fromage		Saint Paulin		Vache qui rit	
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	



HVE



Bio



Recette du chef



Végétarien



MSC



CE2



VBF



Contient du porc



Global G.A.P.



AOP



Issue de Label Rouge

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

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		REPAS FROID  Concombre (BIO) vinaigrette		Tomates sauce basilic	 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE



MSC



Local



Bio



CE2



Global G.A.P



Recette du chef



VBF



AOP



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label

Rouge

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

*Présence de porc