

Lundi

Entrée	📍 Carottes et Céleri rapés
Plat	✓ Egréné végétal + sauce tomate Coquillette Fromage râpé
Fromage	Petit suisse sucré
Dessert	⌚ Fruit de saison

Mardi**Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Salade Strasbourgeoise*
Paëlla au poulet sans fruits de mer
Fromage ovale
Crème dessert chocolat

Potage potiron
✓ Sauté de boeuf aux olives Semoule
Mimolette
Yaourt aux fruits

⌚ Pâté* de campagne
⌚ Rôti de porc* sauce dijonnaise
⌚ Brocolis
⌚ Pomme vapeur (BIO)

⌚ Vache qui rit (BIO)
⌚ Crème dessert vanille (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites	Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade Coquillette (BIO)	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	Camembert (BIO)	Vache picon	Carré frais	Petit suisse sucré	Brie
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)


 Local
 Issue de Label

Rouge

Global G.A.P

 Contient du porc
 VPF

Recette du chef

 Végétarien
 CE2

 VBF
 Bio

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

Potage du jour (BIO)

Plat

Falafels (BIO) sauce orientale
Duo de carotte et pomme de terre

Fromage

Emmental

Dessert

Gaufre chocolat

Mardi

Coleslaw

Gratin de pâtes au jambon*
Fromage râpé

Petit suisse fruit (BIO)

Fruit de saison

Mercredi

Radis croque sel

Rôti de boeuf
Ketchup (dosette)
Pommes de terre Rostis

Camembert

Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Jeudi

Roulade de surimi mayonnaise

Blanquette de poisson sauce à l'ancienne
Riz
Légumes du bouillon

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Salade mimosas

Emincé de volaille sauce barbecue
Potatoes

Cantafrails

Compote de pomme

Lundi

Entrée

Betterave vinaigrette

Plat

Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise
Ratatouille de légumes
Riz

Fromage

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit de saison

Mardi

Coleslaw

Tranche de colin sauce hollandaise
Haricot vert
Pomme Vapeur

Coulommiers

Cake aux pépites de chocolat

Mercredi

Pizza au fromage

Cordon bleu (volaille)
Purée de petits pois et pommes de terre

Vache picon

Crème dessert caramel

Jeudi

Radis croque sel

Rôti de porc*
Sauce Brune
Pomme de terre/ fromage à raclette

Emmental

Compote de pomme

Vendredi

Potage du jour (BIO)

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Pâtes

Camembert (BIO)

Fruit de saison



Local

Contient du porc

Végétarien

VBF

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.

VPF

CE2

Bio

Global G.A.P.

Recette du chef

*Présence de porc

MSC

HVE

Pâtisserie du chef

Lundi

Entrée Potage poireaux

Plat Emincé de volaille sauce crème
Pomme vapeur (BIO)
Choux de Bruxelles

Fromage Fromage blanc aromatisé

Dessert Fruit de saison

Mardi

Céleri rémoulade

Boulettes de boeuf sauce yassa
Brunoise de légumes
Pâtes (BIO)

Petit suisse sucré

Cookie Pépite chocolat noir

Mercredi

Oeufs durs mayonnaise

Tarte aux fromages
Salade iceberg

Camembert

Spécialité pomme pêche

Jeudi

Coleslaw

Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
Riz aux petits légumes

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Colin pané sauce citron
Carotte sauce blanche
Blé

Gouda

Gélifié saveur chocolat



Local

Contient du porc

Végétarien

VBF

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.

VPF

CE2

HVE

Bio

Global G.A.P.

Pâtisserie du chef

Recette du chef *Présence de porc

Lundi

Entrée Potage carotte

Plat Parmentier végétarien
Salade iceberg

Fromage Chanteneige

Dessert Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

Pavé de colin sauce aurore
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

Mimolette

Crème dessert vanille (BIO)

Mercredi

Taboulé

Nuggets de poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Potatoes

Recette Madame Loïk

Fruit de saison

Jeudi**REPAS DE FÊTES**Oeufs durs au surimi
mayonnaisePépite de volaille sauce
marronHaricot vert
Pommes de terre souriresBûche pâtissière, clémentine,
petit chocolat**Vendredi**

Betterave vinaigrette

Egréné de boeuf à la
bolognaise
Pâtes

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison (BIO)



Local



Contient du porc



Végétarien



VBF

Issue de Label
Rouge

Global G.A.P.

Recette du chef

*Présence de porc

VPF



MSC



CE2



HVE



Bio



Pâtisserie du chef

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

Lundi

Entrée

📍 Coleslaw

Plat

 ➔ Waterzooï de poisson
 Pommes vapeurs
 Julienne de légumes
 (carottes, courgette, céleri)

Fromage

Tomme noire

Dessert

Yaourt nature sucré

Mardi

Salade verte et dès de mimolette

 ➔ Tortillini Epinards Ricotta
 Fromage râpé

Pont l'Evêque

Fruit de saison

Mercredi

🥩 Saucisson à l'ail* et cornichon

 Pilons de poulet rôti et son jus
 ➔ Haricot vert
 📜 Gratin dauphinois

Carré de l'Est

Eclair vanille

Jeudi

Potage tomates basilic

 ➔ Egréné de boeuf sauce chili
 Riz

Chanteneige

Fruit de saison

Vendredi

📍 Local

✖️ Contient du porc

✓ Végétarien

➔ VBF

 📜 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

➔ VPF

CE2

Bio

 Global G.A.P.
 AOP

➡ Recette du chef

MSC

HVE

Pâtisserie du chef

➡

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	▀ Betterave vinaigrette	Céleri râpé remoulade au paprika	▀ Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	▀ Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	▀ Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce		▀ Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		▀ Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	▀ Fruit de saison	▀ Cake aux pépites de chocolat		▀ Fruit de saison



Local



Contient du porc



Végétarien



VBF

Issue de Label
RougeGlobal G.A.P
AOP

Recette du chef



*Présence de porc

VPF

CE2
HVEBio
Pâtisserie du chef

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