



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Chou fleur sauce cocktail Salade iceberg aux croûtons

Coleslaw (BIO)

 Plat
 Blanquette de veau à l'ancienne
 Riz (BIO)
 Poêlée de carottes
 Waterzooï de poisson

 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
 Légumes tajines et pois chiches
 Falafel quinoa sauce au ras el hanout

 émincé de volaille Label sauce poulette
 Semoule (BIO)
 Haricot vert ails et fines herbes
 Steak soja tomate basilic sauce poivrade

 Poisson meunière
 Sauce tartare
 Frites

 Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate
 Fromage râpé (BIO)

Fromage Munster

Edam (BIO)

Dessert Liégeois Vanille

Pomme

Délicatesse aux fruits

Demi pomelos (BIO)

Flan pâtissier

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien
Label rouge	MSC	Recette du chef
AOP	Local	

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
pommes crémees
 Cocardie tricolore (BIO)
(salade, tomate,
concombre)



Plat

 Samoussa aux légumes
sauce au romarin
Riz
Batonnière de légumes aux
herbes provençales

 Escalope de Volaille
label sauce aux herbes
 Petits pois Carottes
Paupiette du pêcheur
sauce aux herbes

 Jambon blanc*
  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée
(BIO)
Jambon dinde
 Bouchée de légumes du
soleil sauce crème




 Sauté de boeuf (BIO) et
son jus
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Steak fromage emmental
sauce napolitaine



 Fricassé de colin
Pommes de terre persillées
 Chou fleur à la crème

Fromage Camembert

Vache qui rit

Tomme blanche

  Maroilles
Dessert  Orange (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO) Abricots au sirop

 Crème dessert Chocolat
(BIO)  Fraises

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 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

	ALLEMAGNE	ITALIE	GRECE	ESPAGNE	BELGIQUE
Entrée		Coleslaw (BIO)	Concombres féta AOP		Salade aux agrumes
Plat	Rôti de porc* label sauce au thym Chou rouge braisé Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce au thym Fricassée de saumon sauce ciboulette	Tortelloni provençale (BIO) Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	Carbonnade de Boeuf Frites Palet montagnard sauce basquaise
Fromage	Edam de Bavière (BIO)			Tomme noire	
Dessert	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	Pastèque (BIO)	Nectarine (BIO)	Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	Label rouge
MSC	Recette du chef	AOP	Local
VPF	Contient du porc	VBF	

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  Pastèque (BIO)Plat  Filet de merlu sauce
hollandaise Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée Boeuf bourguignon VBF
 Pâtes (BIO) Omelette au fromage



Mijoté de porc * à la sauge

 Pommes vapeursPoêlée de légumes à
l'abricot secSauté de dinde sauce à la
sauge Galette de légumes
mozzarella // sauce à la
sauge

Fromage

 Saint Nectaire Camembert (BIO)

Dessert Riz au lait

 Melon (BIO) Crème dessert saveur
pistache

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VBF	 Contient du porc	 VBF	

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

Coleslaw

Tomates sauce basilic

Salade verte - dès de
mimolette

Plat

 Sauté de boeuf VRC à la
provençale

 Chili Végétarien
(BIO)

 Pilons de poulet rôti et son
jus
Beignets de calamar à la
romaine

 Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Frites

Semoule (BIO)

Riz (BIO)

Brocolis au beurre

Pâtes (BIO)

 Steak de soja aux petits
légumes sauce ketchup

Courgettes ail et persil

Cassolette de poisson à la
provençale

Pommes boulangères

Nugget's Végétal

Fromage Cantal

Camembert (BIO)

Dessert Flan saveur caramel

Pastèque (BIO)

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Pêche (BIO)

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	Label rouge
MSC	Recette du chef	AOP	Local
VPF	Contient du porc	VBF	

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


Pizza au fromage




 Tomate au persil (BIO)

Plat

Sauté de veau sauce
romarin
semoule
Concassé de tomates
 Bouchée sarrasin sauce
romarin

 Tortilla oignon pommes
de terre
Ratatouille

Blanquette de poisson
sauce waterzooï
 Riz (BIO)

  Lasagne de boeuf
(BIO)
 Lasagne de légumes


Fromage

Gouda


Tomme blanche

Dessert

Liégeois Chocolat

 Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

 Nectarine (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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 rémoulade (BIO) Carottes râpées
persillées (BIO) Tomate sauce vinaigrette
(BIO)Plat   Falafels (BIO) sauce
milanaise
 Riz (BIO)
Concassé de tomates
(BIO) Wings de poulet label et
son jus
Pommes de terre persillées
Petits pois à la française
 Carré fromage fondu  Sauté de porc* sauce
brune
Riz
 Haricot Beurre à
l'échalote
Sauté de dinde sauce
brune
 Poisson meunière sauce
citronRôti de dinde sauce à
l'orientale
Frites Steak de blé et oignons
sauce orientaleHoki pané
Coeur de blé

Fromage


 Pont l'évêque AOC

Yaourt aromatisé

Dessert  yaourt brassé fraise
(BIO) Abricots (BIO)

Cocktail de fruits

Jus de fruits

 cake aux pépites de
chocolat maison

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VFP	 Contient du porc	 VBF	

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 verte et maïs
vinaigretteSalade composée (salade,
tomates, croûtons)

Plat

Jambon blanc*

 Boeuf Mode aux
carottes (BIO)

 Emincé de volaille sauce
crème

Quiche aux fromages

 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur

 Ecrasé de pomme de
terre

Pommes vapeurs (BIO)

 Epinards hachés à la
crème

Haricot vert

Jambon dinde

Blanquette de poisson

Riz (BIO)

 Bouchée de légumes du
soleil sauce crème

Omelette aux fines herbes

sauce à l'ancienne

Fromage Bleu

Chanteneige (BIO)

Coulommiers

Dessert Pomme (BIO)

 Fromage blanc (BIO) + Semoule au lait
copeaux de chocolat
Salade de fruits frais à la
menthe

Pêche (BIO)

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	Label rouge
MSC	Recette du chef	AOP	Local
VPF	Contient du porc	VBF	

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

 Tomate sauce ciboulette
(BIO)
Salade iceberg aux
croûtons
 Betterave vinaigrette
(BIO)

Plat

 Daube de boeuf label
 Pommes vapeurs
 Batonnière de légumes
 Samoussa aux légumes
sauce au romarin

 Pavé de colin sauce tomate
 Pâtes (BIO)
 Duo de Courgettes

 Paupiette de veau sauce
au cumin
 Quinoa aux petits légumes
 Bouchée sarrasin sauce
au cumin

 Cheese burger
 Frites
 Cheese poisson

 Omelette Nature BIO
 Ratatouille de légumes
(BIO)
 Semoule (BIO)

Fromage Rondelé (BIO)

Comté

Dessert Kiwi jaune

Yaourt aromatisé

Crème dessert praliné

Abricots (BIO)

Tarte aux pommes

LÉGENDE

CE2	Bio	Végétarien	Label rouge
MSC	Recette du chef	AOP	Local
VPF	Contient du porc	VBF	

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 rémoulade (BIO)**REPAS FROID** Carottes râpées**REPAS FROID** Concombre à la menthe (BIO)Plat   Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Jambon blanc*



Rôti de boeuf

Sauce Barbecue

Salade de Pommes de




Terre

Colin d'Alaska mariné au thym et citron





  Cake aux légumes

sauce fromage blanc

Taboulé à l'oriental


 Fromage râpé (BIO)  Ecrasé de pomme de terre

Salade iceberg


 Pâtes (BIO)  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Bouchée sarrasin sauce tomate

Fromage

Mimolette

Dessert  Crème dessert vanille (BIO)

Yaourt au fruit mixé

 Pêche (BIO)

Compote de pomme

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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

*Présence de porc