

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Chou fleur sauce cocktail Salade iceberg aux croûtons

 Coleslaw

Plat Blanquette de veau à l'ancienne
Riz
 Poêlée de carottes

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

Emincé de volaille sauce poulette semoule
 Haricot vert ails et fines herbes

 Poisson meunière
Frites
Sauce tartare

  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate
Fromage râpé

Fromage Buchette de chèvre

Edam

Dessert Liégeois Vanille

Ananas frais

 Délicatesse aux fruits Demi pomelos

Flan pâtissier

LÉGENDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

salade d'endives aux
pommes crémees

📍 Radis croque sel

Plat

 Samoussa aux légumes
sauce au romarin
Batonnière de légumes aux
herbes provençales
Filet de Poulet Sauce aux
Herbes
 Petits pois Carottes
  Jambon blanc*
 Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée

 Braisé de boeuf et son
jus
Fromage râpé
Pâtes

 Fricassé de colin
 Gratin de champignons
et pommes de terre

Fromage Camembert

Tomme blanche

Carré de l'est

Dessert Orange

Yaourt aromatisé

Abricots au sirop

📍 Flan saveur chocolat

📍 Fraises

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

 Local
 Recette du chef
 VBF

 MSC
 VPF

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		Tomate mozzarella	Concombres féta AOP		Salade aux agrumes
Plat	 Rôti de Porc* sauce au thym  Pommes vapeurs  Chou rouge braisé	 Tortellini tricolore aux 3 fromages  Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	 Carbonnade de Boeuf Frites
Fromage	Edam			Tomme noire	
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	Pastèque	Nectarine	 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 CE2	 Local	 MSC
 Végétarien	 Recette du chef	 VPF
 Contient du porc	 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 Pastèque

Plat  Filet de merlu sauce hollandaise Purée de patate douce et pomme de terre écrasée

Fromage

Dessert Ile flottante

 Boeuf bourguignon VBF
Pâtes

Gouda

Ananas frais

Mijoté de porc * à la sauge
Poêlée de légumes à l'abricot sec

Camembert

 Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

 Local
 Recette du chef
 VBF

 MSC
 VPF
 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

 Coleslaw

Tomates sauce basilic

Salade verte - dès de mimolette

Plat

 Sauté de boeuf VRC à la provençale
semoule
Courgettes ail et persil

  Chili Végétarien
(égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
Riz

 Pilons de poulet rôti et son jus

 Brocolis au beurre

 Pommes boulangères

Beignets de calamar à la romaine

Sauce tartare

Tortis

 Steak haché de boeuf
VBF sauce ketchup
Frites

Fromage Tomme des Pyrénées

Coulommiers

Dessert  Flan saveur caramel

Pastèque

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Pêche

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

 Local
 Recette du chef
 VBF

 MSC
 VPF
 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

Pizza au fromage

 Salade Bulgare

Plat

Sauté de veau sauce
romarin
 Gratin de Chou fleur et
Pomme de Terre

 Tortilla oignon pommes
de terre
Ratatouille

Blanquette de poisson
sauce waterzooï
Riz

 Lasagne de Boeuf VBF

Fromage

Gouda

Tomme blanche

Dessert

Liégeois Chocolat

Ananas frais

Spécialité pomme abricot

Nectarine

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 Contient du porc

 Local
 Recette du chef
 VBF

 MSC
 VPF
 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  Céleri rémoulade Carottes râpées
persillées

Tomate vinaigrette xeres

Plat  Rougail de saucisses
végétales
Riz
Concassé de tomatesCordon bleu (volaille)
Petits pois à la française  Sauté de porc* sauce
brune
Lentilles aux oignonsRôti de dinde sauce à
l'orientale
FritesHoki pané
 Gratin de légumes et
pommes de terre

Fromage

Tomme noire

Yaourt aromatisé

Dessert  yaourt brassé fraise
(BIO)

Abricots

Cocktail de fruits

Jus de fruits

 cake aux pépites de
chocolat maison

LÉGENDE

 CE2	 Local	 MSC	 Végétarien
 AOP	 VPF	 Contient du porc	 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée


 Chou blanc sauce
curry et raisins secs
Salade composée (salade,
tomates, croûtons)

Plat


 Jambon blanc*

 Ecrasé de pomme de
terre

 Boeuf mode aux carottes
 Pommes anglaise
Emincé de volaille sauce
crème
 Epinards hachés à la
crème
Riz
 Quiche aux fromages
 Haricot vert
Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce béarnaise
Beignets de Chou Fleur

Fromage Bleu

Tartare aux Noix

Coulommiers

Dessert  Pomme
 Fromage blanc façon
straciatella

Semoule au lait

Salade de fruits frais à la
menthe

Pêche

LÉGENDE

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

tomates sauce ciboulette

Salade iceberg aux
croûtons

Julienne de betterave cuite

Plat

 Daube de boeuf
 Pommes vapeurs
Batonnière de légumes

Pavé de colin sauce tomate
Duo de Courgettes
Tortis

Paupiette de veau sauce
au cumin
Quinoa aux petits légumes

 Cheese burger
Frites

 Omelette nature
Ratatouille de légumes
Coeur de blé

Fromage Fripons

Edam

Dessert Kiwi jaune

Yaourt aromatisé

 Crème dessert praliné

Abricots

Tarte aux pommes

 CE2
 Recette du chef
 AOP

 Local
 VPF
 Bio

LÉGENDE

 MSC
 Contient du porc

 Végétarien
 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 Radis / Beurre

 Carottes râpées
REPAS FROID
 Concombre à la menthe

 Plat  Egréné de boeuf à la bolognaise
 Fromage râpé
 Pâtes

 Fricassée de saumon en sauce
 Riz
 Poêlée de champignons à la crème

 Rôti de boeuf
 Sauce Barbecue
 Salade de Pommes de Terre

  Cake aux légumes
 sauce fromage blanc
 Taboulé à l'oriental

Fromage

Mimolette

 Dessert  Flan goût vanille nappé caramel

Yaourt au fruit mixé

Pêche

Compote de pomme



CE2



Recette du chef



AOP



Local



VPF



Bio

LÉGENDE



MSC



Contient du porc



Végétarien



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