

 *Lundi*

 *Mardi*

 *Mercredi*



 *Jeudi*



 *Vendredi*

Entrée

Melon

Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

Camembert



Dessert

 Compote de pomme

Pêche

LÉGENDE

 AOP
 MSC
 HVE

 Végétarien
 CE2

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


 Tomate vinaigrette

BRADERIE DE LILLE

  Concombre vinaigrette

Plat  Boeuf bourguignon VBF
Carottes vichy
Pâtes

 Couscous végétarien
(falafel, roulé végétal)
semoule
Légumes couscous

 Fricassée de moules
sauce dieppoise
Frites


Nuggets de poulet plein
filet
Ketchup (dosette)
Ratatouille

Fromage

Samos

Dessert Ile flottante




Cocktail de fruits

 Gaufre Liégeoise

Prunes

LÉGENDE

 AOP
 CE2
 VBF

 Végétarien
 HVE
 Recette du chef

 MSC
 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  Coleslaw



  Saucisson à l'ail* et
cornichon

  Cocarde tricolore

Plat Emincé de volaille sauce
normande
 Pommes boulangères
 Petits pois à la française


 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé

 Omelette nature sauce
basquaise
Riz
Courgettes ail et persil

 Saucisse de Strasbourg
et son jus
 Purée de pomme de
terre

Fromage

Gouda

Dessert  Fromage blanc et coulis
de fruits rouge et sucre

 Poire

 Flan saveur vanille

 Pomme

LÉGENDE



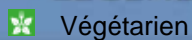
AOP



CE2



VBF



Végétarien



HVE



Recette du chef



MSC



Local



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 Melon

 Tomate vinaigrette xeres

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

 Daube de boeuf à la
 provençale
 semoule
 Piperade

Beignets de calamar
 Sauce béarnaise
 Haricot vert au beurre

Wings de poulet et son jus
 Frites

Fromage


Tomme blanche

Camembert

Dessert  Crème dessert praliné

Pastèque

Raisins

 Yaourt brassé fraise
 (BIO)

LÉGENDE

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  AOP |  Végétarien |  MSC |  CE2 |
|  HVE |  Local |  VBF |  Recette du chef |
|  Contient du porc |  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


 Panais rémoulade

  Salade beaucaire
 (endive, pomme, betterave)

Plat

Blanquette de veau à
 l'ancienne
 Carottes vichy
 Riz

  Jambon blanc*
 Fromage râpé
 Pâtes

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

Pépites de colin dorées aux
 3 céréales
 Sauce tartare
 Beignets de chou-fleur

Fromage Vache picon

Rondelé nature

Dessert Prunes

Liégeois vanille

Eclair au chocolat

Raisins

LÉGENDE

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  AOP |  Végétarien |  MSC |  CE2 |
|  HVE |  Local |  VBF |  Recette du chef |
|  Contient du porc |  Bio |  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*

Entrée  Endives aux dès de
 mimolette

Champignons sauce crème
 ciboulette

Plat   Lentilles sauce tomate
 façon bolognaise
 Fromage râpé
 Pâtes


 Fricassée de poisson
 blanc sauce ciboulette
 Gratin dauphinois
 Poêlée de courgette

Boulettes au veau jus aux 4   Carbonnade de Boeuf
 épicées
 Brocolis au beurre
 Riz

Fromage

Tomme des Pyrénées

Gouda

Dessert  Compote de pomme

Kiwi

Banane

Yaourt aromatisé

LÉGENDE

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  AOP |  Végétarien |  MSC |  CE2 |
|  HVE |  Local |  VBF |  Recette du chef |
|  Contient du porc |  Bio |  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**

Entrée	ITALIE	FRANCE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
				 Coleslaw
Plat	Emincé de volaille sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis	 Boeuf bourguignon VBF   Pommes vapeurs  Carotte vichy	 Rougail de saucisses* Riz	Poisson façon fish and chips Frites Sauce tartare
Fromage	 Gorgonzola	Camembert	Petit suisse aux fruits	
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Ananas frais	 Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

 AOP	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 Local	 VBF	 Recette du chef
 Contient du porc	 Bio	 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**

Entrée  Céleri rémoulade




Salade aux croûtons

  Carottes râpées

Plat  Rôti de Porc* sauce
charcutière
Carottes vichy
 Flageolets verts

Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert au beurre

 Tortillini au saumon
Fromage râpé

  Curry de pois chiches
et carottes à la pulpe de
tomate
 Brocolis
Riz


Fromage

Buchette de chèvre

Dessert  Fromage blanc façon
straciatella

 Poire

Banane

 Flan saveur caramel

LÉGENDE

 AOP	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 Local	 VBF	 Recette du chef
 Contient du porc	 Bio	 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**

Entrée   Salade d'endives aux
pommes crémees

Potage Potiron

Plat  Pavé de colin sauce
brestoise
Fondue de poireaux
Riz

  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, fromage
à tartiflette, oignons)

 Braisé de boeuf et son
jus

 Petits pois carottes

Fromage

Chantailou

Dessert Yaourt nature sucré

Ananas frais

Banane

LÉGENDE

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