

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères		  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre
Fromage	Vache picon			 Gouda (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme		 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque			 Carottes râpées	MENU DU NORD
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees		 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Camembert			  Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison		 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade				CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella  Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes 
Plat	 Rôti de boeuf sauce ketchup  Purée crécy (pommes de terre, carottes)	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)		Beignets de calamar Pommes vapeurs  Haricots beurre Sauce tartare	 Fruit de saison 
Fromage		 Vache qui rit (BIO)		Brie	
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)		 Cake citron	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade d'endives aux pommes			 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco  Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Carottes vichy  Riz (BIO)		  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées
Fromage	 Cantal			Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante		 Fruit de saison	Beignet à la pomme

SEMAINE DU 29-09-2025 AU 05-10-2025
MIDI
SIVU DES HAUTS SCARPE (SAVY BERLETTE
MAIRIE)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade			Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles		Lasagne de boeuf VBF	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Fruit de saison

HVE Bio

Végétarien VBF

CE2 Global G.A.P.

MSC Local

Recette du chef Issue de Label Rouge

AOP

Saveur en Or

Pâtisserie du chef 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
Entrée				 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	 Panais rémoulade
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)		  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque			
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison		 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison



LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine			Salade de carottes et courges à l'orientale 
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre 	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	 Camembert (BIO)			Vache picon 	
Dessert	 Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 		 Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre		Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage				 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses