



SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS Salade de poivrons	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)		ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes		Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise Pâtes (BIO)	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Edam (BIO)		Mozzarella	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes		Fruit du jour	Flan saveur caramel



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

REPAS INDIEN
Potage légumes

Céleri rémoulade (BIO)

REPAS DU PRINTEMPS
 Rillettes de thon

Salade verte et dès de mimolette

Plat

Emincé de poulet sauce tandoori
Riz à l'indienne

Pâtes à la napolitaine
Fromage râpé

Rôti de porc* sauce miel et romarin
 Haricot vert (BIO)
Pommes de terre noisette
Rôti de dinde sauce au miel et romarin

Filet de merlu sauce crème
Semoule
 Brocolis

Fromage

Brie (BIO)

Fripons

Petit suisse aux fruits

Cantal

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert vanille

Moka du chef

Fruit du jour (BIO)

MSC
 AOP
 Label rouge

VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc

Bio
 Local
 CE2

Végétarien
 Recette du chef

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

*Présence de porc





DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		ASIE Potage légumes verts		AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		✓ Samoussa aux légumes et son jus 📌 Riz cantonais		Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées 🌿 Chou fleur au beurre (BIO)	📌 Colombo de poulet 🌿 Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Cantadou		Tartare nature	🌻 Saint Nectaire
Dessert		🌿 Fruit du jour (BIO)		📌 Fromage blanc aux mille couleurs	🌿 Fruit du jour (BIO)

- MSC
- AOP
- Label rouge
- VBF
- Global G.A.P
- Contient du porc
- Bio
- Local
- CE2

- Végétarien
- Recette du chef

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

Cervelas* et petits oignons
Galantine de volaille et cornichons

Chou-fleur à la flamande

Tomate au persil (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Plat

Hachis parmentier (BIO)

Aiguillette de volaille sauce forestière
Poêlée de champignons
 Pâtes (BIO)

Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites

Fromage

Maroilles

Cantafrais

Gouda

Chèvre

Dessert

Fruit du jour

Liégeois chocolat

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)

MSC
 AOP
 Label rouge

VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc

Bio
 Local
 CE2

Végétarien
 Recette du chef

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   Carottes râpées


Macédoine mayonnaise

  Coleslaw

Pizza au fromage















Plat   Omelette nature (BIO)
Piperade
 Coeur de blé Boulettes de boeuf sauce
bercy
 Haricot vert
 Riz (BIO)Thon à la tomate
Fromage râpé
Pâtes  Jambon blanc*
Sauce Barbecue
Beignets de chou-fleur
Jambon dinde

Fromage Chantailou

 Pont l'Evêque

Tomme blanche

St Morêt

Dessert  Crème dessert pistache Fruit du jour Fruit du jour (BIO) Purée de Pomme (BIO) MSC
 AOP
 Label rouge VBF
 Global G.A.P
 Contient du porc Bio
 Local
 CE2 Végétarien
 Recette du chef
 HVE

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

*Présence de porc



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée **PORTUGAL**
 Concombre à la crème
 (BIO)

SUEDE
 Rillettes de saumon

Plat Brandade de poisson

Boulettes de boeuf (BIO)
 sauce crème
 Pâtes

Fromage Mimolette

Fripons

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

- MSC
- AOP
- Label rouge

- VBF
- Global G.A.P
- Contient du porc

- Bio
- Local
- CE2

- Végétarien
- Recette du chef
- HVE

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

*Présence de porc

