



## SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAIS</b> Salade de poivrons	<b>ALLEMAND</b> Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)		<b>ITALIEN</b> Pizza au fromage	<b>ESPAGNOL</b> 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		<b>ASIE</b> Potage légumes verts		<b>AMERIQUE</b> salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	<b>AFRIQUE</b> Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		✓ Samoussa aux légumes et son jus 🇫🇷 Riz cantonnais		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)



## 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)



## SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAL</b>  Concombre à la crème (BIO)	<b>SUEDE</b> Rillettes de saumon			
Plat	 Brandade de poisson	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes			
Fromage	Mimolette	Fripons			
Dessert	 Flan saveur caramel	 Fruit du jour			