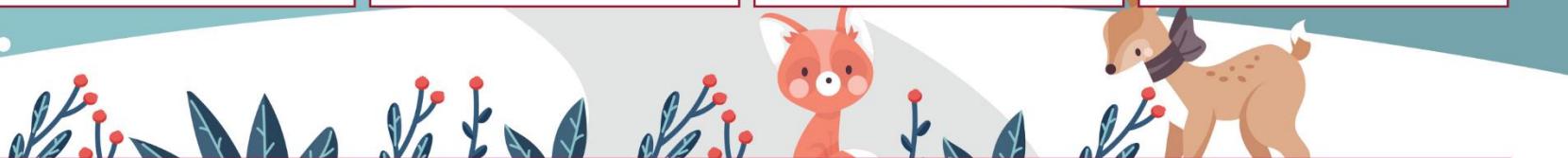


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	📍 Carottes et Céleri rapés				
Plat	✖ Egréné végétal + sauce tomate Coquillette Fromage râpé				
Fromage	Petit suisse aux fruits				
Dessert	✖ Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	✖ Vache qui rit (BIO)
					✖ Crème dessert vanille (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mexicaine	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Croustillant au fromage Sauce tomate Frites	Rôti de boeuf Piperade Coquillette (BIO) Sauce Provençale	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	Camembert (BIO)	Vache picon	Samos	Fruit de saison	Crème dessert chocolat (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux fruits	Carré fourré fraise		



Local  
CE2

Contient du porc  
Bio

Végétarien  
Global G.A.P.

VBF  
Issue de Label  
Rouge

Recette du chef

MSC

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**

Entrée

Potage du jour (BIO)

Plat

Falafels (BIO) sauce orientale

Duo de carotte et pomme de terre

Fromage

**Mardi**

Endives vinaigrette

Gratin de pâtes au jambon\*  
Fromage râpé

Petit suisse (BIO) + sucre

Fruit de saison

Gaufre chocolat

**Mercredi**

Demi pomelos

Rôti de boeuf  
Ketchup (dosette)  
Pommes de terre Rostis

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

**Jeudi**

Salami danois\* et cornichon

Blanquette de poisson sauce à l'ancienne  
Riz  
Légumes du bouillon

Fruit de saison

**Vendredi**

Salade mimoza

Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare  
Potatoes

Cantafrails

Spécialité pomme pêche

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	Potage du jour (BIO)
Plat	Pavé fromager sauce tomate Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre	Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse aux fruits		Vache picon	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert praliné	Compote de pomme	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	➔ Fricassé de colin sauce crème Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes Pâtes (BIO)	Tarte aux fromages Salade iceberg	Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage		Petit suisse aux fruits		Edam	
Dessert	Fruit de saison	Brownies + crème anglaise	Spécialité pomme abricot	Fruit de saison	Gélifié saveur vanille



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte	Demi pomelos	Taboulé	<b>REPAS DE FÊTES</b> Mousse de foie de canard sans porc + petits oignons	Brocolis vinaigrette
Plat	✓ Parmentier végétarien Salade iceberg	■ Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes	Pavé de Saumon sauce citron Haricot vert Pommes de terre sourires	✓ Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes
Fromage	Fraidou		Tomme noire		Petit suisse aux fruits
Dessert	✳ Fruit de saison	✳ Crème dessert chocolat (BIO)	✳ Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	✳ Fruit de saison (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	📍 Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	✖️ Saucisson à l'ail* et cornichon		Potage tomates basilic
Plat	➡️ Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	➡️ Tortillini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus ➡️ Haricot vert ➡️ Gratin dauphinois		➡️ Egréné de boeuf sauce chili Riz
Fromage		Boursin ail et fines herbes			Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	Yaourt nature sucré	➡️ Fruit de saison	Eclair au chocolat		➡️ Fruit de saison

