




























































































































02-05 Au 08-05-2022 09-05 Au 15-05-2022 16-05 Au 22-05-2022 **SEMAINE DE L'EUROPE** 23-05 Au 29-05-2022 30-05 Au 05-06-2022 06-06 Au 12-06-2022 13-06 Au 19-06-2022 20-06 Au 26-06-2022 27-06 Au 03-07-2022 04-07 Au 10-07-2022

lundi	<p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz (BIO) Poêlée de carottes Munster Liégeois Vanille</p>	<p> Samoussa aux légumes sauce au romarin Batonnière de légumes aux herbes provençales Camembert Orange (BIO)</p>	<p>ALLEMAGNE   Rôti de porc* label sauce au thym  Chou rouge braisé  Pomme vapeur (BIO)  Edam de Bavière (BIO)  Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre</p>	<p> Pastèque (BIO)  Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Ile flottante</p>	<p> Sauté de boeuf VRC à la provençale  Semoule (BIO) Courgettes ail et persil  Cantal  Flan saveur caramel</p>	<p> Céleri rémoulade (BIO)  Falafels (BIO) sauce milanaise  Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO)  yaourt brassé fraise (BIO)</p>	<p>  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Bleu  Pomme (BIO)</p>	<p> Daube de boeuf label  Pommes vapeurs Batonnière de légumes  Rondelé (BIO) Kiwi jaune</p>	<p> Céleri rémoulade (BIO)  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Crème dessert vanille (BIO)</p>	
mardi	<p>Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches Edam (BIO) Ananas frais</p>	<p>salade d'endives aux pommes crémees  Escalope de Volaille label sauce aux herbes  Petits pois Carottes  Yaourt aromatisé (BIO)</p>	<p>ITALIE  Coleslaw (BIO)  Tortelloni provençale (BIO)  Parmesan râpé Spécialité pomme fraise</p>	<p> Boeuf bourguignon VBF  Pâtes (BIO)  Saint Nectaire  Ananas (BIO)</p>	<p>  Chili Végétarien (BIO)  Riz (BIO)  Camembert (BIO)  Pastèque (BIO)</p>	<p>Sauté de veau sauce romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Gouda Liégeois Chocolat</p>	<p> Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française  Pont l'évêque AOC  Abricots (BIO)</p>	<p>  Boeuf Mode aux carottes (BIO)  Pommes vapeurs (BIO)  Chanteneige (BIO)  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat</p>	<p>Pavé de colin sauce tomate  Pâtes (BIO) Duo de Courgettes  Comté Yaourt aromatisé</p>	<p>Fricassée de saumon en sauce  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Mimolette Yaourt au fruit mixé</p>
mercredi	<p> Chou fleur sauce cocktail  émincé de volaille Label sauce poulet  Semoule (BIO)  Haricot vert ails et fines herbes  Délicatesse aux fruits</p>	<p>  Jambon blanc*  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée (BIO) Tomme blanche Abricots au sirop</p>	<p>GRECE Concombres féta AOP Poulet à la Grecque Piperade Boulgour  Pastèque (BIO)</p>	<p>Mijoté de porc * à la sauge Poêlée de légumes à l'abricot sec  Camembert (BIO)  Crème dessert saveur pistache</p>	<p> Coleslaw Pilons de poulet rôti et son jus  Brocolis au beurre  Pommes boulangères Yaourt aromatisé</p>	<p> Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille Tomme blanche  Ananas (BIO)</p>	<p> Carottes râpées persillées (BIO)   Sauté de porc* sauce brune Lentilles aux oignons Cocktail de fruits</p>	<p>  Chou blanc sauce curry et raisins secs Emincé de volaille sauce crème  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO) Semoule au lait</p>	<p> Tomate sauce ciboulette (BIO) Paupiette de veau sauce au cumin Quinoa aux petits légumes  Crème dessert praliné</p>	<p>REPAS FROID  Carottes râpées Rôti de boeuf Sauce Barbecue Salade de Pommes de Terre  Pêche (BIO)</p>
jeudi	<p>Salade iceberg aux croûtons  Poisson meunière Frites Sauce tartare  Demi pomelos (BIO)</p>	<p> Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)  Sauté de boeuf (BIO) et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Crème dessert Chocolat (BIO)</p>	<p>ESPAGNE Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices) Tomme noire  Nectarine (BIO)</p>	<p>Tomates sauce basilic Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare  Pâtes (BIO) Eclair au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage Blanquette de poisson sauce waterzooi  Riz (BIO) Spécialité pomme abricot</p>	<p>Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites Yaourt aromatisé Jus de fruits</p>	<p>Salade composée (salade, tomates, croûtons)  Quiche aux fromages  Haricot vert Salade de fruits frais à la menthe</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons  Cheese burger Frites  Abricots (BIO)</p>	<p>REPAS FROID  Concombre à la menthe (BIO)  Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental Compote de pomme</p>	
vendredi	<p> Coleslaw (BIO)  Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO) Flan pâtissier</p>	<p> Fricassé de colin  Gratin de champignons et pommes de terre  Maroilles Fraises</p>	<p>BELGIQUE Salade aux agrumes   Carbonnade de Boeuf Frites  Gaufre Liégeoise</p>	<p>Salade verte - dès de mimolette  Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites  Pêche (BIO)</p>	<p> Tomate au persil (BIO)  Lasagne de boeuf (BIO)  Nectarine (BIO)</p>	<p> Tomate sauce vinaigrette (BIO) Hoki pané  Gratin de légumes et pommes de terre  cake aux pépites de chocolat maison</p>	<p>Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Beignets de Chou Fleur Coulommiers  Pêche (BIO)</p>	<p> Betterave vinaigrette (BIO)  Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO) Tarte aux pommes</p>		

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