

13-05 Au 19-05-2024
SEMAINE EUROPEENNE

20-05 Au 26-05-2024

27-05 Au 02-06-2024

03-06 Au 09-06-2024















10-06 Au 16-06-2024

17-06 Au 23-06-2024

24-06 Au 30-06-2024

01-07 Au 07-07-2024

lundi	ALLEMAGNE Choucroute (viande) Pommes vapeurs Chou choucroute Edam (BIO) Fruit du jour		Melon (BIO) Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé Liégeois chocolat	Escalope de Poulet Label sauce brune Semoule (BIO) Légumes tajines Coulommiers Fruit du jour	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Rôti de Porc* sauce aux herbes Haricot vert Pommes boulangères Yaourt nature sucré (BIO)	Pastèque (BIO) couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Gélifié saveur vanille	Céleri (BIO) au fromage blanc Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pommes de terre Anglaise Fruit du jour	Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO) Cantal Fruit du jour
mardi	ESPAGNE Salade de poivrons à l'espagnol Paëlla aux Poissons sans fruits de mer Crème dessert vanille (BIO)	Omelette nature (BIO) Haricot vert Cantal Fruit du jour	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Carotte vichy Saint Nectaire Fruit du jour	Céleri (BIO) rémoulade Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella Riz au lait	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO) Cantal Spécialité pomme pêche	Carottes râpées au citron Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fruit du jour (BIO)	Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Saint Nectaire Fromage blanc aux pralines roses	Salade aux segments de mandarine Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgette et pommes de terre (BIO) Crème dessert pistache
mercredi	POLOGNE Chou à la polonaise Ravioli au boeuf sauce tomate Fromage râpé (BIO) Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Braisé de porc* sauce marengo Chou fleur Gratin dauphinois (BIO) Emmental Spécialité pomme framboise	Tomate au persil Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes Yaourt brassé fraise (BIO)	Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue Brocolis au beurre Coeur de blé Saint Paulin (BIO) Pêche au sirop	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes Camembert (BIO) Fruit du jour	Emincé de porc* label sauce à la sauge Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Petit suisse aux fruits Brownies	Concombre (BIO) vinaigrette Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes Liégeois chocolat	Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur Tomme (BIO) Fruit du jour
jeudi	ITALIE Tomate (BIO) mozzarella Pizza au fromage Salade iceberg Fruit du jour	REPAS CAMEROUNAIS Carottes aux pamplemousses (BIO) Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge Fruit du jour	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé cake citron maison	Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur (BIO) Pont l'Evêque Fruit du jour	Tomate vinaigrette xeres Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO) Eclair au chocolat	Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO) Maroilles Fruit du jour	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Emmental (BIO) Fruit du jour	REPAS FROID Pastèque (BIO) Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Fromage blanc au daim
vendredi	BELGIQUE Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes Maroilles Gaufre Liégeoise	Concombre (BIO) vinaigrette Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Fromage blanc au spéculoos	Crêpe au fromage Parmentier végétarien (BIO) Fruit du jour	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz Fromage blanc (BIO) façon straciatella	Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées Gouda (BIO) Fruit du jour	Betterave vinaigrette Raviolis aux légumes Fromage râpé Compote de fruits	Salade verte et dès de mimollette Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Flan pâtissier	REPAS FROID Tomate vinaigrette Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental Madeleine

 Contient du porc
  Local
  Bio
  HVE
  Label rouge
  VPF
 CE2
  Recette du chef
  VBF
  Végétarien
  Global G.A.P
 AOP
  MSC
  Saveur en Or

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