

















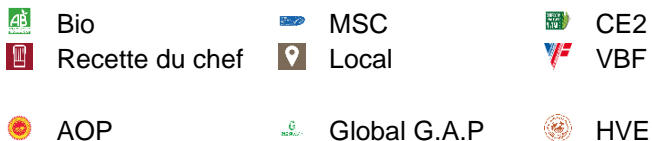


	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Melon (BIO)			Tomate vinaigrette Salade verte et dès d'emmental
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre	  Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	 Gouda (BIO) Tomme grise		Carré de l'Est Cantafrais	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	 Compote de pomme Spécialité pomme framboise	 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Gaufrette vanille Gaufrette chocolat

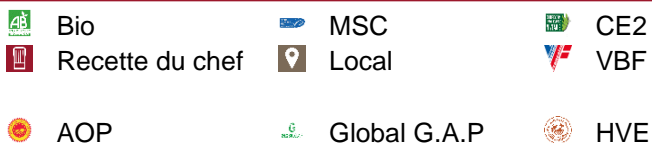


 Bio	 MSC	 CE2	 Végétarien
 Recette du chef	 Local	 VBF	 Issue de Label Rouge
 AOP	 Global G.A.P	 HVE	

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

\*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO) Concombre à la crème (BIO)		Tomates sauce basilic Coleslaw	Carottes râpées (BIO) vinaigrette Avocat vinaigrette	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade mêlée aux noix
Plat	Rôti de dinde sauce crème Pâtes (BIO)	Boulettes de bœuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz (BIO)	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pommes de terre rissolées
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert pistache	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Gaufre Liégeoise Brownies





























Bio	MSC	CE2	Végétarien
Recette du chef	Local	VBF	Issue de Label Rouge
AOP	Global G.A.P	HVE	Saveur en Or

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

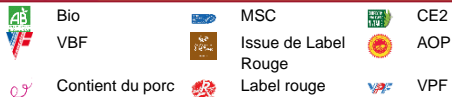
\*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Melon		Concombre au curry Salade verte et dès de mimolette	Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates	Escalope de volaille à la basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Beignets de calamar sauce tartare Haricot Beurre Riz
Fromage		Vache qui rit Carré de l'Est			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Flan pâtissier Tarte au chocolat	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Concombre sauce bulgare (BIO) Salade d'endives aux pommes (BIO)			Salade composée (salade, tomates, croûtons) Demi pomelos
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé	Mafé de légumes Riz (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	Cantal		Tomme blanche Edam	St Morêt Camembert	
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Ile flottante Riz au lait	Spécialité pomme mirabelle Purée pomme cassis	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Eclair au chocolat Eclair vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) au fromage blanc  Salade Nantaise	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Concombre sauce ciboulette	Salade iceberg	
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasée de pomme de terre (BIO)	  Omelette nature (BIO)   Semoule (BIO)   Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes	  Lasagne de boeuf (BIO)	 Pané de poisson aux céréales  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés (BIO)
Fromage	Edam Emmental				 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	 Crème dessert vanille (BIO)  Crème dessert chocolat (BIO)	Abricots au sirop Pêche au sirop	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2

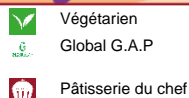
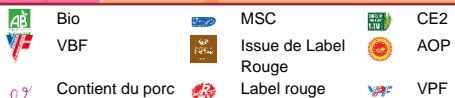
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche et dès d'emmental		Tomates (BIO) sauce vinaigrette Maïs (BIO) vinaigrette	Potage légumes	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Chou de bruxelles braisés (BIO) Pommepommes boulangères	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Riz (BIO) Brocolis	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons St Morêt
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt au fruit mixé	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Cake aux pépites de chocolat	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)



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

## LA SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>MARRON</b>	<b>ORANGE</b> Salade aux segments de mandarine 📍 Salade d'endives aux noix	<b>ROUGE</b>	<b>VERT</b> 📍 Céleri (BIO) rémoulade 📍 Concombres (BIO) à la menthe	<b>JAUNE</b> 📍 Potage champignon
Plat	📍 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons 📍 Semoule (BIO)	📍 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	📍 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise	📍 Poisson meunière sauce crème 📍 Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	📍 Sauté de porc* au curry 📍 Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	📍 📍 Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat	📍 Fruit du jour 1 (BIO) 📍 Fruit du jour 2 (BIO)	Spécialité pomme fraise Spécialité pomme framboise	📍 Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	📍 📍 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune 📍 Fromage blanc (BIO) au spéculoos



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		Endives vinaigrette Salade mimosa	Salade d'Automne (salade, pomme, noix) Emincé de chou rouge rémoulade		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)
Fromage	Camembert (BIO) Rondelé (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait) Buchette de chèvre	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Yaourt au fruit mixé Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat Beignet à l'abricot	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Pêche au sirop Cocktail de fruits

Bio
 MSC
 CE2
 Végétarien
 Recette du chef
 Local

VBF
 Issue de Label Rouge
 AOP

Contient du porc
 Label rouge
 VPF

Global G.A.P.

Pâtisserie du chef

Recette du chef

HVE

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



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Potage légumes verts

Plat

Fricassée de poisson blanc  
sauce ciboulette  
 Riz (BIO)  
 Epinards hachés cuisinés  
(BIO)

Fromage

Cantal

Dessert

Ile flottante  
Semoule au lait

Fruit du jour 1  
Fruit du jour 2

Méli mélo de carottes râpées  
vinaigrette  
Salade verte et maïs vinaigrette

Cheese burger  
Pommes de terre rissolées  
Mayonnaise (dosette)

Yaourt brassé banane (BIO)  
 Yaourt brassé fraise (BIO)

**MENU HALLOWEEN**



Hachis parmentier végétarien  
de patate douce  
Salade iceberg

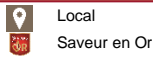
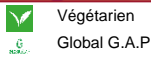
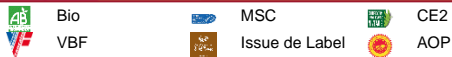
Mimolette  
Edam



Cake Halloween



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Potage légumes verts
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Potatoes Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage			Père Joseph Buchette lait de mélange	Maroilles	
Dessert	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert chocolat (BIO)	Spécialité pomme poire Spécialité pomme pêche	Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2 (BIO)	Fromage blanc (BIO) aux pralines roses Fromage blanc (BIO) façon straciatella



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

