

	13-01 Au 19-01-2025	20-01 Au 26-01-2025	27-01 Au 02-02-2025	03-02 Au 09-02-2025	10-02 Au 16-02-2025	24-02 Au 02-03-2025
lundi	<ul style="list-style-type: none"> Pâté* de campagne et cornichon Rillettes de thon Sauté de volaille sauce au romarin Haricot Beurre Pommes boulangères Fricassé de colin sauce à l'aneth Cantal Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Salade mimosa Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Chanteneige Crème dessert vanille Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes verts Macédoine mayonnaise Cordon bleu (volaille) Fromage râpé Pâtes (BIO) Boulette panée de blé façon thai sauce tomate Saint Nectaire Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> LA FETE DE LA CREPE Potage asperges Mâche et dés d'emmental Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde Falafel quinoa sauce à l'oignon Buchette de chèvre Crêpe au sucre Crêpe au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées (BIO) persillées Panais rémoulade Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) Salade iceberg Coulommiers Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz Emmental (BIO) Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
mardi	<ul style="list-style-type: none"> Potage potiron Macédoine mayonnaise Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère Fromage râpé Brie (BIO) Flan saveur chocolat Flan saveur caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Potage tomates Haricot vert vinaigrette Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Yaourt aromatisé Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Oeufs durs mayonnaise Mortadelle* et cornichons Escalope de volaille sauce poulet Epinards hachés cuisinés Coeur de blé Falafels sauce au thym Edam (BIO) Fromage blanc au spéculoos Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Salade coeurs d'Artichaut Omelette Ratatouille de légumes Semoule (BIO) St Morét Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Potage carotte Salade iceberg aux croûtons Rôti de porc* à l'ancienne Pommes boulangères Fondue de poireaux à la crème Rôti de dinde sauce à l'ancienne Pavé de colin sauce brestoise Vache picon Cake citron Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Potage potiron Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO) Parmentier végétarien Tomme des Pyrénées Semoule au lait Ile flottante
mercredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dés de mimolette Avocat vinaigrette Rôti de porc* et son jus Carottes vichy Lentilles (BIO) Rôti de dinde et son jus Galette panée pois légumes sauce suprême Petit suisse aux fruits Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette) Salade gourmande de boulgour aux petits légumes Pavé au veau haché sauce poivrade Pommes campagnardes Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce dijonnaise Vache qui rit (BIO) Spécialité pomme poire Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Endives vinaigrette Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons Pommes rissoolées Pavé fromager sauce normande Cantadou Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Salade de lentilles Sauté de dinde sauce berycy Pommes vapeurs Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate Rondelé nature Yaourt brassé banane (BIO) Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Pizza royale* Boulettes de boeuf sauce cumin Purée crécy (pommes de terre, carottes) Galette de soja tomate basilic sauce poivrade Cantal Purée de pomme (BIO) Spécialité pomme fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette Salade de pâtes aux petits légumes Cordon bleu (volaille) Blé Carré fromage fondu Recette Madame Loik Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2
jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Potage du Jour (Endives) au fromage fondu Carottes râpées à l'orange Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Tartare nature Cake butternut aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Salade et maïs (BIO) vinaigrette Colin pané sauce crème Fromage râpé Pâtes Tomme blanche Eclair au chocolat Eclair vanille 	<ul style="list-style-type: none"> MENU NOUVEL AN CHINOIS Salade bulgare Demi pomelos Nem aux légumes Sauce aigre douce Riz (BIO) façon cantonais Petit suisse sucré Moelleux chocolat coco Tarte au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage carotte Mais vinaigrette Cheese burger Frites Cheese végétarien Maroilles Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Pointes d'asperges Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé Colin pané sauce citron Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Mais vinaigrette Steak haché de boeuf sauce barbecue Fromage râpé Pâtes (BIO) Poisson meunière sauce crème Saint Nectaire Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc au daim
vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Céleri (BIO) rémoulade Salade d'endives aux noix Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Brocolis Riz Emmental Yaourt Vanille (BIO) Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette Fond d'artichaut vinaigrette Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry Pont l'Evêque Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Salade aux segments de mandarine Filet de merlu sauce hollandaise Gratin dauphinois Fripons Ile flottante Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Endives vinaigrette Céleri au fromage blanc Carbonnade de boeuf (BIO) Fromage râpé Pâtes Pavé de colin sauce crème Mimolette Liégeois chocolat Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette à l'ancienne Salade de maïs et coeurs de palmier vinaigrette Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites Fromage frais nature (carré croc lait) Fruit de saison 1 (BIO) Fruit de saison 2 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dés de mimolette Radis + beurre Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Sauté de dinde sauce curry Poêlée de colin doré au beurre Petit suisse sucré Moelleux chocolat Tarte aux pommes

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

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

*Présence de porc