
















LUNDI

MARDI




MERCREDI




JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Coleslaw (BIO)			 Salade Bulgare
Plat	  Boeuf bourguignon (BIO)	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise			   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)
	 Duo de carotte et pomme de terre (BIO)	Farfalles  Parmesan râpé			
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Gaufre Liégeoise			 Ananas (BIO)

## LÉGENDE

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 AOP  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Viande Porcine Française

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	Salade mexicaine	 Mortadelle* et cornichons	<b>DEVELOPPEMENT DURABLE</b>  Potage du jour (BIO)	 Céleri rémoulade
Plat	 Escalope de volaille label sauce catalane Sauce catalane  Semoule (BIO) Brocolis vapeur	Fricassée de poisson sauce au cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)	  Falafels (BIO) sauce à l'oignon  Riz pilaf aux oignons et parmesan (BIO)	  Carbonnade de Boeuf  Frites (BIO)
Dessert	Kiwi	 Crème Chocolat	 Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré

## LÉGENDE

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 AOP  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Viande Porcine Française \*Présence de porc  
 Label rouge

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

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

Entrée  Potage du jour (BIO) TabouléSalade verte - dès  
d'Emmental







Crêpe au fromage

Plat   Omelette Nature BIO




Cordon bleu (volaille)




  Carbonara\* (lardons\*)Poêlée de colin doré au  
beurre Riz à la basquaise (BIO)Sauce Barbecue  
Haricot vert


Fromage râpé

 Pâtes (BIO)Purée de potiron et  
pommes de terreDessert   Fromage blanc (BIO) +  Orange (BIO)  
copeaux de chocolat Moelleux chocolat  
maison Banane (BIO)

## LÉGENDE

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 AOP  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Viande Porcine Française \*Présence de porc  
 Label rouge

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

## LUNDI

## MARDI


## MERCREDI

## JEUDI






## VENDREDI

Entrée  Pâté cornichon\*




Betterave vinaigrette

 Mélange de chou et carotte vinaigrette (BIO)




Salade aux croûtons




Plat Sauté de veau marengo  
Coquillettes  
 Carottes vichy (BIO)Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes  
(carottes, courgette, céleri)  
Riz Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême  
 Frites (BIO)  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)



Dessert Cocktail de fruits

 Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt brassé banane (BIO) Clémentines (BIO)

## LÉGENDE

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Recette du chef  
 AOP  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Viande Porcine Française  
 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


## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI



## VENDREDI



Entrée **REPAS ALSACIEN**  
 Céleri rémoulade (BIO)






Potage légumes verts



 Carottes râpées  
 vinaigrette (BIO)


 Nem de légumes


Plat  Choucroute (viande)  
 Pommes vapeurs  
 Chou Choucroute


 Rôti de boeuf label sauce  
 tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)











   Couscous  
 végétarien (BIO) sauce au  
 ras el hanout  
 Jus de couscous  
 Semoule (BIO)  
 Légumes couscous (BIO)

 Filet de limande  
 meunière  
 Gratin de patate douce et  
 panais

Dessert Pain d'épice et marmelade  Pomme

 Orange (BIO)

 Crème dessert Chocolat  
 (BIO)

LÉGENDE			
 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée Emincé de chou rouge  
rémoulade (BIO)

Salade de pomme de terre  
sauce fromage blanc et  
ciboulette

**FÊTE DES LUMIERES**  
 Rillettes de saumon  
maison et son toast

Potage du jour (BIO)

Plat Fricassée de saumon  
sauce citron  
Fondue de poireaux et  
pomme de terre

Jambon blanc\*  
Petits pois à la provençale

Escalope de volaille  
fraîche sauce forestière  
Pommes de terre Dauphine

Gratin de pâtes aux  
deux fromages (BIO)

Dessert Crème dessert Vanille

Yaourt aromatisé (BIO)

Pâtisserie maison au  
chocolat, clémentine (BIO),  
petit chocolat

Ananas (BIO)

Bio

AOP

Label rouge

Recette du chef

 Viande Porcine  
Française

MSC

## LÉGENDE

 Viande Bovine  
Française

Contient du porc

Végétarien

Local

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	Salade mexicaine	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	 Potage du jour (BIO)
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Sauté de boeuf à la basquaise (BIO)  Pâtes à la basquaise (BIO)	Blanquette de poisson sauce waterzooï  Riz (BIO)	Hachis parmentier de volaille
Dessert	 Compote Poire (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	Galettes aux pommes	Kiwi jaune

 Bio AOP Label rouge Recette du chef Viande Porcine Française MSC

## LÉGENDE

 Viande Bovine Française Contient du porc Végétarien Local

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

\*Présence de porc

