











SEMAINE DES LANGUES

SEMAINE DES LANGUES						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
PORTUGAIS Salade de poivrons Salade de poulpe	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre	ANGLAIS Coleslaw (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette	ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives) Gaspacho à la tomate (froid)		
Ragoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates	Boeuf paprika Bouchée de légumes du soleil sauce crème Pommes Vapeur Chou rouge aux pommes	Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons Poisson meunière façon fish and chips Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon	Escalope milanaise Sauce tartare Pavé de colin sauce à la milanaise Pâtes (BIO) Poêlée de champignons	Paëlla aux Poissons		
Buchette de chèvre Saint Maure cendré	≝Edam (BIO) Fraidou	Mimolette Rondelé nature	Mozzarella Mascarpone aux fines herbes	Ossau iraty Tomme des Pyrénées		
lle flottante Pastéis de Nata	Crumble aux pommes Bretzel	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc façon straciatella	Abricots au sirop Tranche napolitaine	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat		
	Salade de poivrons Salade de poulpe Ragoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates Buchette de chèvre Saint Maure cendré Ile flottante	Salade de poivrons Salade de poulpe Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre Ragoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates Buchette de chèvre Saint Maure cendré ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Boeuf paprika Bouchée de légumes du soleil sauce crème Pommes Vapeur Chou rouge aux pommes Edam (BIO) Fraidou Ile flottante Crumble aux pommes	Salade de poivrons Salade de poulpe ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre Carottes râpées à la coriandre Pagoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates Riz Concassé de tomates ANGLAIS Coleslaw (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette Sauce aux oignons Poisson meunière façon fish and chips Pommes Vapeur Chou rouge aux pommes Buchette de chèvre Saint Maure cendré Buchette de chèvre Saint Maure cendré Crumble aux pommes Crumble aux pommes Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc façon	PORTUGAIS Salade de poivrons Salade de poivrons Salade de poulpe ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre Portuguais Ragoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates Buchette de chèvre Saint Maure cendré Pastéis de Nata ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Salade verte et maïs vinaigrette Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons Poisson meunière façon fish and chips Purée de pomme de terre Pommes Vapeur Chou rouge aux pommes Mimolette Rondelé nature ANGLAIS Pizza au fromage Pizza royale* Pizza royale* Pizza royale* Pizza royale* Pizza royale* Neisza de Strasbourg* sauce aux oignons Poisson meunière façon fish and chips Purée de pomme de terre Pâtes (BIO) Poêlée de champignons Mozzarella Mascarpone aux fines herbes Patricts au sirop Tranche napolitaine		











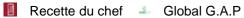






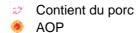


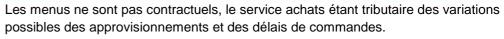






Local Végétarien





*Présence de porc







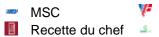






		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ent	ll ll	Betterave vinaigrette Potage légumes	Salade mimosa © Céleri rémoulade (BIO)	Carottes râpées vinaigrette (BIO) Salade mélée aux noix	Rillettes de thon Roulade de volaille et cornichon	Emincé de chou rouge rémoulade Salade verte et dès de mimolette
Plai	ta F S C	Emincé de poulet sauce randoori Filet de poisson de la marée sauce tandoori Carottes au beurre Riz à l'indienne	☑ Pâtes carbonara* ☑ Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge Galette de soja aux petits légumes sauce crème Blé Epinards hachés cuisinés	 	Filet de merlu sauce crème Aiguillette de volaille sauce catalane Brocolis Semoule
Fro	- 11	Brie (BIO) Cantafrais	Tomme blanche Fripons	Emmental Pavé 1/2 sel	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Cantal Rondelé nature
Des	ll.	Fruit du jour Fruit du jour	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Yaourt nature sucré Yaourt au fruit mixé	Moka du chef	Fruit du jour (BIO) Fruit du jour









VBF

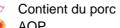








HVE



AOP 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

Local

AOP

Saveur en Or

Contient du

Recette du

porc

chef

MSC

™ CE2

VBF

Bio

Végétarien

Label rouge







Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

4 Global G.A.P possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade sojanade Potage légumes verts	Salade d'endives aux croutons Céleri au fromage blanc	salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates) Brocolis sauce crème ciboulette	Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate) Haricot vert vinaigrette
Plat		Nem de volaille Nem aux légumes Riz cantonais Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Tortis Brunoise de légumes	Filet de poisson à l'américaine Emincé de porc* sauce oignons Pommes de Terre persillée Chou fleur au beurre (BIO)	Mafé de poulet Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Tomme des Pyrénées Cantadou	Camembert Samos	Carré de l'Est Tartare nature	Saint Paulin Saint Nectaire
Dessert		Fruit du jour Fruit du jour (BIO)	©Compote de pomme Spécialité pomme banane	Fromage blanc aux mille couleurs Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour Fruit du jour
			-W		*





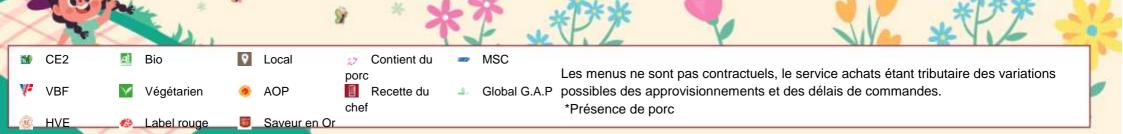








Mardi Jeudi Lundi Mercredi Vendredi Chou-fleur à la flamande Fond d'artichaut vinaigrette Entrée Tomate au persil (BIO) Salade iceberg aux croûtons Cervelas* et petits oignons Julienne de betterave cuite Courgettes crues rapées aux Roulade de surimi Salade de mâche Radis croque sel fines herbes mayonnaise Plat Hachis parmentier (BIO) Couscous poulet merguez Aiguillette de volaille sauce Filet de poisson de la marée forestière sauce diéppoise boulette de boeuf ✓ Parmentier végétarien brune Carbonnade de Boeuf Pavé fromager sauce Pépites de colin dorées aux 3 Couscous végétarien (égréné végétal, purée, Frites (BIO) normande céréales sauce béarnaise sauce au ras el hanout brunoise légumes) Pâtes (BIO) Carottes vichy Endives braisées Salade iceberg Semoule Poêlée de champignons Légumes couscous Flageolets verts fins Fromage Tomme grise Coulommiers Rondelé ail et fines herbes Gouda Chèvre Cantafrais Fraidou Vache qui rit Edam Liégeois chocolat Beignet à la pomme Fruit du jour (BIO) Dessert -Fruit du jour Yaourt nature sucré (BIO) Liégeois vanille Beignet au chocolat Yaourt aromatisé Fruit du jour Fruit du jour















Mardi Jeudi Lundi Mercredi Vendredi Salade de coeurs de palmier Salade verte et dès Panais rémoulade Entrée Pizza au fromage au surimi d'emmental **♀ ©** Coleslaw Concombre vinaigrette Macédoine mayonnaise Tomate vinaigrette **Y**Egréné de boeuf à la Boulettes de boeuf sauce Plat Pilons de poulet rôti et son jus Omelette nature (BIO) ✓ Galette de légumes Rôti de Porc* sauce bolognaise Sauce Barbecue bercy mozzarella // sauce crème napolitaine Filet de poisson de la marée Thon à la tomate MBouchée sarrasin sauce Piperade de Légumes Gratin dauphinois (BIO) sauce nantua Fromage râpé romarin Coeur de blé Poêlée de côtes de blettes Pâtes Beignets de chou-fleur Haricot vert Brunoise de légumes Riz (BIO) **Pommes Vapeur** Fromage Tomme noire Carré de l'Est Buchette de chèvre Tomme blanche Mimolette Chantaillou Fromage frais nature (carré **Fripons** St Morêt Pont l'Evêque croc lait) Crème dessert pistache Fromage blanc aux Dessert Fruit du jour Fruit du jour Spécialité pomme pêche Crème dessert vanille pralines roses Fruit du jour Fruit du jour (BIO) Purée de Pomme (BIO) Fromage blanc aromatisé



CE2





Label rouge

Bio





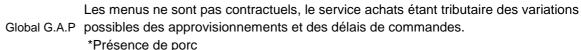
Saveur en Or



chef



























Local AOP Saveur en Or



Contient du porc -Recette du chef



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