

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Carottes râpées	Betteraves sauce mimosa
Plat	 Jambon blanc*  Pomme de terre/ fromage à raclette Jambon dinde  Omelette	 Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons  Haricot vert à l'échalote (BIO)  Emincé de pois blé sauce tomate  Saint Nectaire	 Colin d'Alaska pané  Chou-fleur (BIO)  Pommes de terre (BIO) sauce blanche	 Nuggets végétal Ketchup (dosette)  Coquillettes (BIO)
Fromage	Vache picon			
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Galettes aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



 HVE  VPF  MSC	 CE2  Végétarien  AOP	 Contient du porc  Issue de Label Rouge  Global G.A.P	 Saveur en Or  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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				
Plat	  Falafels (BIO) sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule	 Taboulé  Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Riz créole  Samoussa aux légumes et son jus	 Chou-fleur à la flamande Cordon bleu (volaille) Sauce napolitaine  Fusillis  Croq pané de blé fromage	 Pavé de hoki sauce hollandaise  Ecrasé de pomme de terre Carré de l'Est  Fruit de saison (BIO)
Fromage	Edam			
Dessert	Flan saveur vanille		Compote de pomme	

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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Salade aux croûtons	
Plat	 Emincé de poulet sauce normande  Riz (BIO) pilaf  Boulettes végétales sauce normande	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Pâtes Gouda Crème dessert chocolat		 Daube de boeuf à la provençale  Coeur de blé à la basquaise  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout  Cake à la cannelle	 Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes  Cantal  Fruit de saison (BIO)
Fromage	Fraidou				
Dessert	 Fruit de saison (BIO)				

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

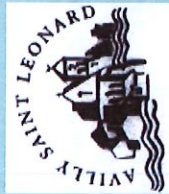
*Présence de porc

SEMAINE DU 26-01-2026 AU 01-02-2026

MIDI

AVILLY ST LEONARD



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette			 Coleslaw
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes  Waterzooï de poisson	 Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule		 Colin d'Alaska pané Sauce catalane  Coeur de blé  Haricots verts	 Rôti de porc* sauce aux oignons Purée de pomme de terre  Brocolis Rôti de dinde sauce aux oignons  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise
Fromage	 Pont l'Evêque			 Yaourt nature sucré (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat		 Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme

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

*Présence de porc

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	✓ Terrine de légumes sauce cocktail			✓ Nem de légumes	
Plat	Braisé de boeuf et son jus Pâtes ✓ Omelette	Knack volaille et son jus Lentilles Carottes ✓ Roulé végétal et son jus Saint Paulin		Sauté de poulet au caramel Riz façon cantonnais ✓ Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Filet de hoki sauce citron Epinards hachés cuisinés Pommes de terre persillées Vache picon Fruit de saison
Fromage					
Dessert	Crêpe sucrée	Fruit de saison (BIO)		Fruit de saison	



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

*Présence de porc

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette			Salade iceberg vinaigrette
Plat	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Pomme vapeur (BIO)		Pavé de colin sauce curry coco Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche Pommes de terre rissolées Emincé de pois blé sauce curry
Fromage				Camembert	
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat		Crème dessert chocolat	Compote de pomme



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

*Présence de porc

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