



Bio



MSC

Issue de Label Rouge



Global G.A.P

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

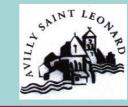
*Présence de porc

VPF

Global G.A.P







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise			Roulade de volaille et	
					cornichon Oeufs durs mayonnaise	
					Oedis ddis mayorinaise	
Plat				V O. 1. (1		
Plat	Emincé de volaille sauce catalane	Couscous végétarien sauce au ras el hanout		Galette ratatouille Sauce Provençale	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre	
	Riz	Légumes couscous		Piperade	Salade iceberg	
	Duo de carottes et navets	Semoule		Coquillette (BIO)		
	YSamoussa aux légumes					
	sauce crème					
_				5		
Fromage				Petit suisse sucré		
Dessert	∰Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux fruits		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	
					(BIO)	
				3		
+		0%	to the desired of the			
		of the hand	Va Y A alas			
✓ Végé	tarien 🌾 VBF		ent du porc Les menus ne sont p	as contractuels, le service ach	ats étant tributaire des variations	
		Rouge possibles des approvisionnements et des délais de commandes.				

*Présence de porc

∄ Bio

MSC

CE2

Recette du chef





					00/45
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour (BIO)			Roulade de surimi	
				mayonnaise	
	_				
Plat	Falafels (BIO) sauce	ூGratin de pâtes au jambon*		■ Blanquette de poisson	Emincé de volaille sauce
	orientale ☑Duo de carotte et pomme	Fromage râpé ✓Gratin de pâtes façon mac		sauce à l'ancienne Riz	barbecue Potatoes
	de terre	en cheese		Légumes du bouillon	Poisson meunière façon fish
					and chips sauce tartare
Fromage		Petit suisse (BIO) + sucre			Cantafrais
Dessert	♀ Gaufre Liégeoise	Fruit de saison		Fruit de saison	Spécialité pomme pêche
		•			
		•			
. 9				1	
+		OF. A	at I a pt		b H
			Les manus no cent n	pas contractuels, le service achats	étant tributaire des variations

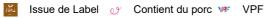












Global G.A.P



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

Recette du chef *Présence de porc







	1 26				66120
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise				Potage du jour (BIO)
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz ✓Pavé fromager sauce tomate	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme Vapeur		Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette Rôti de dinde Omelette	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage		Coulommiers		Emmental	
Dessert		Cake aux pépites de chocolat		©Compote de pomme	Fruit de saison
+		St. Ma	Vi to a distribution		



Local





VBF





Rouge ■ MSC





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

Recette du chef *Présence de porc







					00/40
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes jaunes râpées vinaigrette		Coleslaw	
Plat	Emincé de volaille sauce crème Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles Fricassé de colin sauce crème	₩ Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes Pâtes (BIO) Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa		Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage blanc aromatisé				Brie
Dessert	Fruit de saison	Cookie Pépite chocolat noir		Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat
+		of the NA	Vi to a still		

Végétarien CE2

Local

VBF

Saveur en Or



■ MSC Global G.A.P n Pâtisserie du chef HVE



Recette du chef *Présence de porc

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







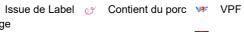
					00/49
λ	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte			REPAS DE FÊTES Oeufs durs au surimi mayonnaise	
Plat	✓Parmentier végétarien Salade iceberg	Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz		Pépite de volaille sauce marron Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citror	Fegréné de boeuf à la bolognaise Pâtes Megréné végétal + sauce tomate
Fromage		Emmental			Petit suisse aux fruits
Dessert		Crème dessert vanille (BIO)		Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Fruit de saison (BIO)
+		of the MA	Va to a chi		

Végétarien

VBF

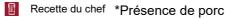












Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.