

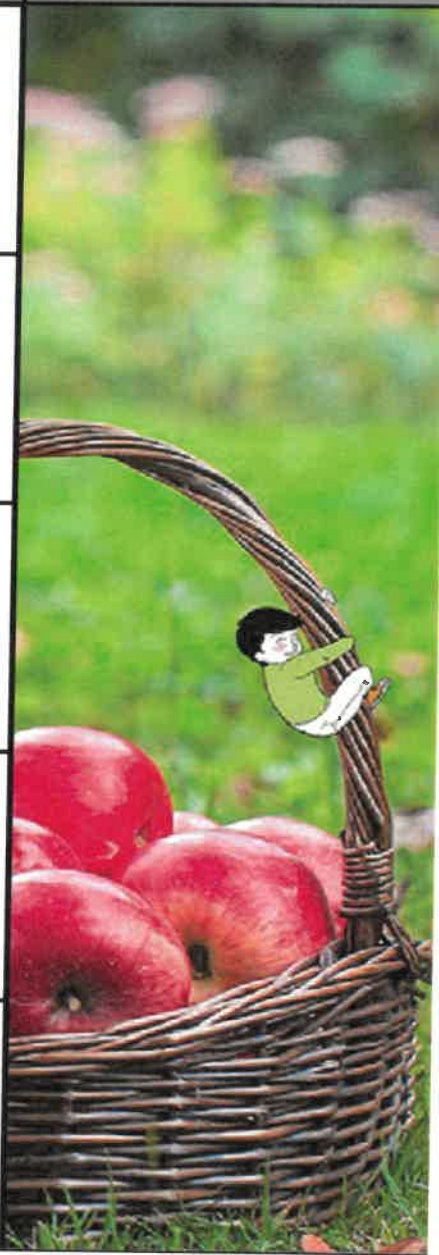
Menu tradition



Lundi	<p>Jus de pomme 🍏</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatres épices /Marmite de colin 🍷 - Sauce aux quatres épices</p> <p>Coquillettes Bio 🌿</p> <p>Emmental Bio râpé 🌿</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Tomates et mozzarella 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce barbecue</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue</p> <p>Riz de Camargue IGP à la méridionale 🍷</p> <p>Compote pomme</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette au citron</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🍷</p> <p>/Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Boulghour Bio 🌿</p> <p>Flan vanille de Vieil Moutier (62) 🍷</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc omelette nature</p> <p>Frites des Hauts de France 🍷</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson pané 100 % filet 🍷</p> <p>Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre)</p> <p>Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges</p> <p>*</p>



Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale
Fruit de saison
*

Mardi

Duo de tomates rouges et jaunes - Vinaigrette
Sauté de porc - Sauce diable
/ **Emincé végétal de fèves et pois Bio** - Sauce diable
Petits pois, carottes et **pommes de terre**
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)
*

Mercredi

Concombre - Sauce bulgare
Paupiette de veau - Sauce à l'estragon
/ Quenelles natures - Sauce à l'estragon
Pommes de terre rissolées
Fruit de saison
*

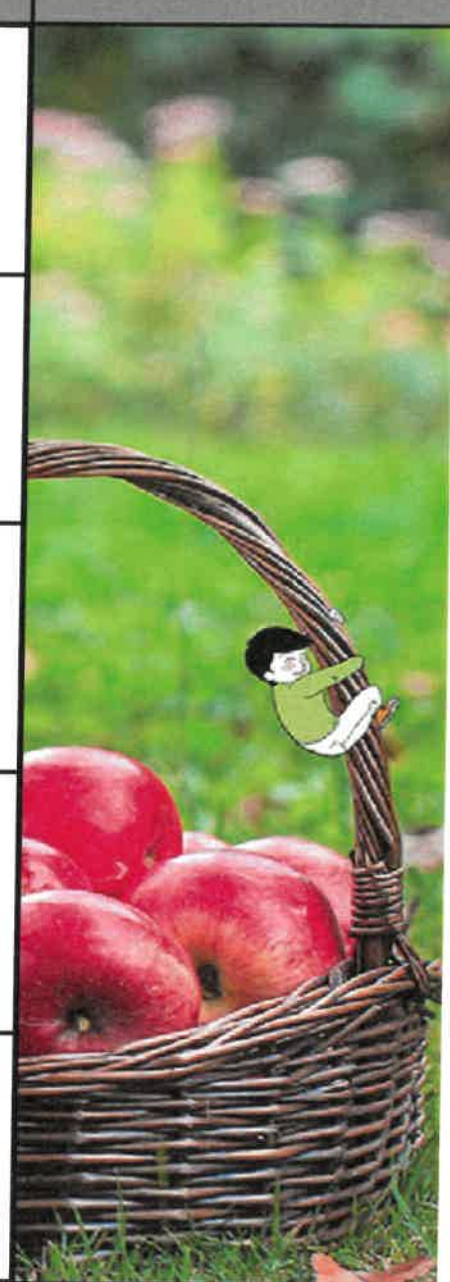
Jeudi

Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla
/ Poisson et riz façon paëlla
Banane Bio
Gouda Bio
*

Vendredi

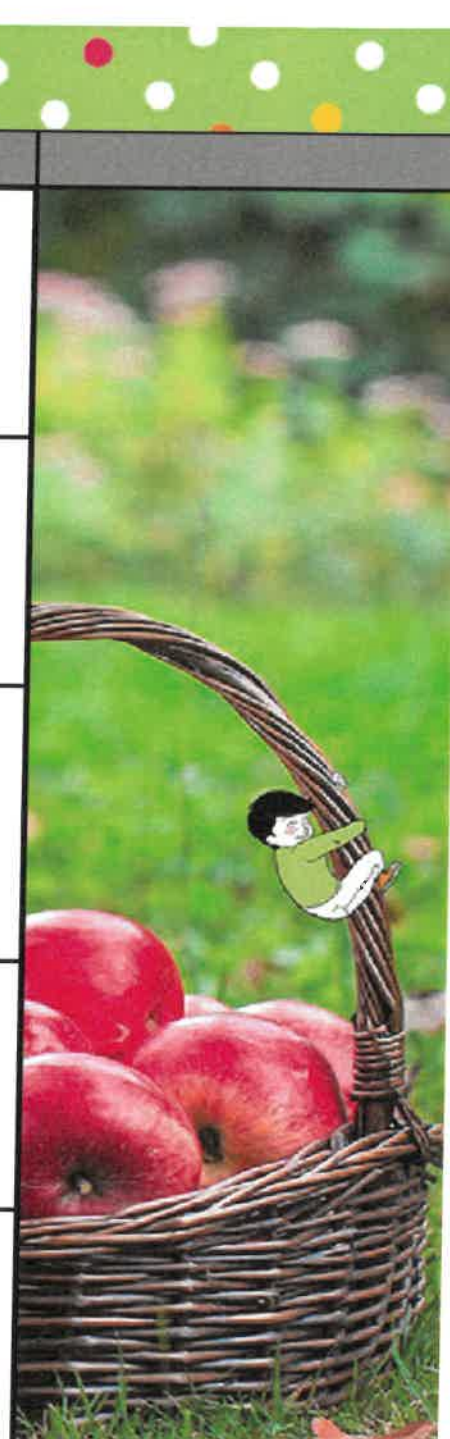
Feuilleté au fromage
Fricassée de merlu - Façon tajine
Légumes tajine
Semoule Bio
Yaourt aromatisé
*

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Saucisse de Toulouse grillée /Nuggets végétarien de blé Haricots lingots du Nord Label Rouge Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes Fruit de saison *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce chasseur /Galette végétarienne - Sauce chasseur Riz de camargue IGP aux petits légumes Compote pomme fraise *</p>
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge /Betteraves Bio - Vinaigrette Poisson blanc meunière Ratatouille Boulghour Bio Crème dessert vanille de Vieil Moutier *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Boulettes de soja - Sauce aux oignons Purée de pommes de terre Cake au chocolat du chef *</p>

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes BIO et céleri râpé - Sauce mayonnaise</p> <p>Marmite de merlu - Sauce crustacés</p> <p>Riz à la tomate </p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>/Omelette nature</p> <p>WEDGE - Sauce mayonnaise</p> <p>Camembert Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Salade piémontaise</p> <p>/Haricots verts Bio - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce tomate au cumin</p> <p>/Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce tomate au cumin</p> <p>Carottes à l'étuvée</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de boeuf du chef </p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Crumble pomme spéculoos </p> <p>*</p>