

02-05 Au 08-05-2022 09-05 Au 15-05-2022 16-05 Au 22-05-2022 **SEMAINE DE L'EUROPE** 23-05 Au 29-05-2022 30-05 Au 05-06-2022 06-06 Au 12-06-2022 13-06 Au 19-06-2022 20-06 Au 26-06-2022 27-06 Au 03-07-2022 04-07 Au 10-07-2022

lundi	<p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz (BIO) Poêlée de carottes Munster Liégeois Vanille</p>	<p> Samoussa aux légumes sauce au romarin Batonnière de légumes aux herbes provençales Camembert Orange (BIO)</p>	<p>ALLEMAGNE   Rôti de porc* label sauce au thym Chou rouge braisé Pomme vapeur (BIO) Edam de Bavière (BIO) Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre</p>	<p> Pastèque (BIO) Filet de merlu sauce hollandaise Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Ile flottante</p>	<p> Sauté de boeuf VRC à la provençale Semoule (BIO) Courgettes ail et persil Cantal Flan saveur caramel</p>	<p> Céleri rémoulade (BIO) Falafels (BIO) sauce milanaise Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO) yaourt brassé fraise (BIO)</p>	<p>  Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Bleu Pomme (BIO)</p>	<p> Daube de boeuf label Pommes vapeurs Batonnière de légumes Rondelé (BIO) Kiwi jaune</p>	<p> Céleri rémoulade (BIO) Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Crème dessert vanille (BIO)</p>	
mardi	<p>Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches Edam (BIO) Ananas frais</p>	<p>salade d'endives aux pommes crémees Escalope de Volaille label sauce aux herbes Petits pois Carottes Yaourt aromatisé (BIO)</p>	<p>ITALIE Coleslaw (BIO) Tortelloni provençale (BIO) Parmesan râpé Spécialité pomme fraise</p>	<p> Boeuf bourguignon VBF Pâtes (BIO) Saint Nectaire Ananas (BIO)</p>	<p>  Chili Végétarien (BIO) Riz (BIO) Camembert (BIO) Pastèque (BIO)</p>	<p>Sauté de veau sauce romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Gouda Liégeois Chocolat</p>	<p> Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française Pont l'évêque AOC Abricots (BIO)</p>	<p>  Boeuf Mode aux carottes (BIO) Pommes vapeurs (BIO) Chanteneige (BIO) Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat</p>	<p>Pavé de colin sauce tomate Pâtes (BIO) Duo de Courgettes Comté Yaourt aromatisé</p>	<p>Fricassée de saumon en sauce Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Mimolette Yaourt au fruit mixé</p>
mercredi	<p>Chou fleur sauce cocktail émincé de volaille Label sauce poulet Semoule (BIO) Haricot vert ails et fines herbes Délicatesse aux fruits</p>	<p>  Jambon blanc* Purée de brocolis et pomme de terre écrasée (BIO) Tomme blanche Abricots au sirop</p>	<p>GRECE Concombres féta AOP Poulet à la Grecque Piperade Boulgour Pastèque (BIO)</p>	<p>Mijoté de porc * à la sauge Poêlée de légumes à l'abricot sec Camembert (BIO) Crème dessert saveur pistache</p>	<p> Coleslaw Pilons de poulet rôti et son jus Brocolis au beurre Pommes boulangères Yaourt aromatisé</p>	<p> Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille Tomme blanche Ananas (BIO)</p>	<p> Carottes râpées persillées (BIO) Sauté de porc* sauce brune Lentilles aux oignons Cocktail de fruits</p>	<p>  Chou blanc sauce curry et raisins secs Emincé de volaille sauce crème Epinards hachés à la crème Riz (BIO) Semoule au lait</p>	<p> Tomate sauce ciboulette (BIO) Paupiette de veau sauce au cumin Quinoa aux petits légumes Crème dessert praliné</p>	<p>REPAS FROID Carottes râpées Rôti de boeuf Sauce Barbecue Salade de Pommes de Terre Pêche (BIO)</p>
jeudi	<p>Salade iceberg aux croûtons Poisson meunière Frites Sauce tartare Demi pomelos (BIO)</p>	<p> Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre) Sauté de boeuf (BIO) et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Crème dessert Chocolat (BIO)</p>	<p>ESPAGNE Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices) Tomme noire Nectarine (BIO)</p>	<p>Tomates sauce basilic Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Pâtes (BIO) Eclair au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage Blanquette de poisson sauce waterzooi Riz (BIO) Spécialité pomme abricot</p>	<p>Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites Yaourt aromatisé Jus de fruits</p>	<p>Salade composée (salade, tomates, croûtons) Quiche aux fromages Haricot vert Salade de fruits frais à la menthe</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons Cheese burger Frites Abricots (BIO)</p>	<p>REPAS FROID Concombre à la menthe (BIO) Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental Compote de pomme</p>	
vendredi	<p>Coleslaw (BIO) Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate Fromage râpé (BIO) Flan pâtissier</p>	<p>Fricassé de colin Gratin de champignons et pommes de terre Maroilles Fraises</p>	<p>BELGIQUE Salade aux agrumes Carbonnade de Boeuf Frites Gaufre Liégeoise</p>	<p>Salade verte - dès de mimolette Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites Pêche (BIO)</p>	<p> Tomate au persil (BIO) Lasagne de boeuf (BIO) Nectarine (BIO)</p>	<p> Tomate sauce vinaigrette (BIO) Hoki pané Gratin de légumes et pommes de terre cake aux pépites de chocolat maison</p>	<p>Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Beignets de Chou Fleur Coulommiers Pêche (BIO)</p>	<p>Betterave vinaigrette (BIO) Omelette Nature BIO Ratatouille de légumes (BIO) Semoule (BIO) Tarte aux pommes</p>		

 Bio  CE2  AOP  Végétarien  Contient du porc  Label rouge
 Local  Recette du chef  MSC  VBF  VPF

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