

Du 15 au 19 avril 2024 Carottes râpées 💡 LUND Rôti de porc Cœur de blé **Piperade** Crème dessert pistache 💡 Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf sauce Bercy y= Haricots verts Riz Bio Pont l'évêque Fruit du jour 🔬 Salade vertes et dés d'emmental Pilons de poulet rôti et son jus Gratin dauphinois (11) 📸 Fromage frais nature (carré croc lait) Fromage blanc aux pralines roses Panais rémoulade Thon à la tomate Fromage râpé **Pâtes** Fruit du jour 📸 VENDRED Crêpe champignons Jambon blanc Sauce barbecue Beignets de chou-fleur Saint-Moret Purée de pommes 📸



Végétarien



BIO Bio

Local

Viande bovine Française Recette du chef



Contient du porc





HVE Haute Valeur Environnementale Viande porcine française

Label rouge





Du 22 au 26 avril 2024 Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Fricassée de poisson blanc sauce citron Epinards hachés cuisinés Pommes vapeur 📸 Saint-Paulin Fruit du jour Salade d'endives aux raisins secs 💡 🎬 Lentilles sauce tomate façon bolognaise no Fromage râpé Pâtes bolognaise Gaufre liégeoise 9 Concombre à la crème 📸 Rôti de porc label sauce moutarde 🥝 🐷 Purée crécy (pommes de terre, carottes) Edam Ile flottante Betteraves vinaigrette à l'ancienne Cheese burger W= **Potatoes** Cantal 👨 Fruit du jour 📸 **VENDRED** Salade bulgare Sauté de dinde sauce aux herbes Fondue de poireaux à la crème Yaourt brassé banane 📸



Wégétarien



BIO Bio

Viande bovine Française



Contient du porc



Recette du chef



Local Label rouge



Viande porcine française



HVE Haute Valeur Environnementale





Du 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI	Céleri aux pommes Daube de bœuf Poêlée de courgettes Pommes boulangères Fromage blanc façon straciatella
MARDI	Salade de pépinettes (1) Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes à la française Saint-Nectaire (8) Fruit du jour (1)
MARDI MERCREDI	FERIE
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri) Riz Rondelé ail et fines herbes Liégeois vanille
VENDREDI	Tomate au persil © Quiche aux fromages © Salade iceberg Fruit du jour



Végétarien



Viande bovine Française Recette du chef



Contient du porc









HVE Haute Valeur Environnementale



Viande porcine française





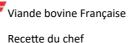
Du 6 au 10 mai 2024	
LUNDI	Concombre à la crème of the concombre de co
MARDI	Œuf dur Boulettes de bœuf sauce crème
MERCREDI	FERIE
JEUDI	FERIE
JEUDI VENDREDI	FERIE



Végétarien



BIO Bio





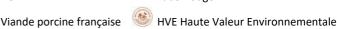
Contient du porc











Label rouge





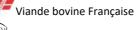
Du 13 au 17 mai 2024 **REPAS ALLEMAND** Betterave vinaigrette à l'ancienne Choucroute (viande) Pommes vapeur, chou choucroute Edam Bo Fruit du jour ® Melon Paëlla aux poissons sans fruits de mer Tomme des Pyrénées Crème dessert vanille 👸 Chou à la polonaise Ravioli au bœuf sauce tomate VF Fromage râpé 📸 💡 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre @ Tomate nozzarella Pizza au fromage W Salade iceberg Fruit du jour 💡 Salade d'endives aux pommes Carbonnade de bœuf 🌿 🎇 **Potatoes** Maroilles **9 9** Gaufre liégeoise 💡



Végétarien



BIO Bio





Contient du porc



Recette du chef



Local





Label rouge



Viande porcine française

MSC (pêche durable)



HVE Haute Valeur Environnementale



Du 20 au 24 mai 2024		
LUNDI	FÉRIÉ	
MARDI	Salade de pommes de terre sauce ciboulette Cordon bleu Haricots verts Cantal Fruit du jour	
MERCREDI	Salade iceberg aux croûtons Braisé de porc sauce marengo Chou fleur Gratin dauphinois Emmental Spécialité pomme framboise	
JEUDI	Carottes aux pamplemousses 📸 Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz pilaf avec oignons Haricots rouges Fruit du jour	
VENDREDI	Concombre vinaigrette Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Beignet au chocolat	



Végétarien



BIO Bio

Viande bovine Française Recette du chef



Contient du porc





Label rouge



HVE Haute Valeur Environnementale



Viande porcine française





Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	Melon do Molon Molon Melon Molon Molon Molon Boulettes de bœuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé Liégeois au chocolat
MARDI	Haricots verts vinaigrette Waterzooï de poisson Riz Carottes vichy Saint-Nectaire Fruit du jour
MERCREDI	Tomate au persil Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes Tomme noire Yaourt brassé fraise
JEUDI	Coleslaw Pio
VENDRE	Crêpe au fromage Parmentier végétarien ^M 👸 Fruit du jour



 \Box

Végétarien



Viande bovine Francaise



Recette du chef

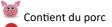




Viande porcine française







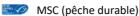








HVE Haute Valeur Environnementale





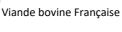
Du 3 au 7 juin 2024 Salami danois et cornichons w Escalope de volaille label sauce curry 🚱 Semoule Bo Légumes tajine Coulommiers Fruit du jour 🐽 Céléri rémoulade 🐞 💡 Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella 🔌 🖤 Riz au lait **MERCRED** Radis / beurre Steak haché de bœuf sauce barbecue Brocolis au beurre Cœur de blé Saint-Paulin Bio Pêche au sirop Betterave vinaigrette Saucisse de Strasbourg et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur 📸 Pont l'évêque Fruit du jour **VENDRED** Cocarde tricolore Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Fromage blanc façon straciatella



Végétarien



BIO Bio





Contient du porc



Recette du chef



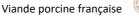












HVE Haute Valeur Environnementale





Du 10 au 14 juin 2024 Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Rôti de porc sauce aux herbes 🚱 📷 🏠 Haricots verts Pommes boulangères W Yaourt nature sucré 📸 Concombre Egréné de bœuf à la bolognaise 🌿 Fromage râpé Pâtes Bo Cantal 🗐 Spécialité pommes pêche [®] Salade de pâtes aux petits légumes Nuggets de poulet plein filet Piperade de légumes Camembert Bio Fruit du jour 🛞 Tomate vinaigrette xeres Chili (égrené, haricots rouges, poivrons, concentré de tomates, oignons) Riz Bio Eclair au chocolat **VENDRED** Macédoine mayonnaise Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées Gouda 👸



Végétarien



BIO Bio

Viande bovine Française



Contient du porc



Recette du chef

Fruit du jour 💡



Label rouge

Local



Viande porcine française



HVE Haute Valeur Environnementale







Du 17 au 21 juin 2024 Pastèque 📸 Couscous poulet merguez boulettes de bœuf 👫 Semoule Légumes couscous Gélifié saveur vanille Carottes râpées au citron Sauté de bœuf sauce brune 🌿 Flageolets verts Pommes vapeur Samos Fruit du jour 📸 Tomates sauce basilic Emincé de porc sauce à la sauge Purée crécy (pommes de terre, carottes) W 📸 Petit suisse aux fruits **Brownies** Salade bulgare 🔍 Beignets de calamar sauce tartare Riz Bio Maroilles 👨 💡 Fruit du jour 🛞 Betteraves vinaigrette Raviolis aux légumes w Fromage râpé



Végétarien



BIO Bio

Local

Viande bovine Française Recette du chef

Compote de fruits



Contient du porc



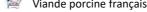
Label rouge

Viande porcine française



HVE Haute Valeur Environnementale









Du 24 au 28 juin 2024 Céleri au fromage blanc 💡 📸 Croustillant au fromage sauce normande W Epinards hachés cuisinés Pommes de terre anglaise O Fruit de jour Rillettes de thon Sauté de porc à la provençale Ratatouille de légumes Semoule 📸 Saint-nectaire Yaourt nature sucré Concombre vinaigrette 📸 Filet de poulet et son jus de volaille crémé **Pâtes** Liégeois chocolat Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Cheese burger VF Ketchup (dosette) Frites Emmental Bo Fruit du jour Salade verte et dés de mimolette VENDRED Poisson meunière sauce crème Riz 📸 Fondue de poireaux à la crème Tartare nature Flan pâtissier



W Végétarien



BIO Bio

Viande bovine Française



Contient du porc



Recette du chef



Local





HVE Haute Valeur Environnementale



Viande porcine française





Du 1^{er} au 5 juillet 2024 Salade de pommes de terre sauce curry Cordon bleu (volaille) Haricots verts 📸 Cantal (6) Fruit du jour Salade aux segments de mandarine Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgette et pommes de terre @ 📸 Crème dessert vanille Macédoine mayonnaise Braisé de bœuf et son jus Beignets de chou-fleur Tomme Fruit du jour Repas froid Pastèque 📸 Jambon blanc 😈 🏫 Salade de pâtes (garniture froide) Chanteneige Fromage blanc au daim **VENDRED** Repas froid Tomate vinaigrette Œufs durs mayonnaise 📸 Taboulé à l'oriental Madeleine



Végétarien



BIO Bio

Viande bovine Française Recette du chef



Contient du porc





Label rouge

Local





HVE Haute Valeur Environnementale

