


*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*


Entrée





REPAS DU NORD




 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette



Salade iceberg aux croûtons


Plat

 Curry de butternut et
lentilles
Riz

  Carbonnade de bœuf
(BIO)
  Ecrasé de pomme de
terre

  Sauté de porc* sauce
chasseur
Piperade
 Coeur de blé

 Escalope de poulet sauce
normande
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

 Pâtes aux 2 saumons
crémés

  Fromage râpé (BIO)

Fromage

 Saint Paulin (BIO)


  Maroilles

Cantafrais

Dessert

Liégeois vanille

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) aux
pralines roses

Galette aux pommes

 Fruit de saison

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au laitYaourt aromatisé
BrowniesConfiture
PainFruit de saison
Lait aromatisé chocolatGalette pépites de chocolat
Yaourt à boire

Local



CE2



Végétarien



VPF



Bio



AOP



Saveur en Or



VBF



Global G.A.P.

Pâtisserie du
chef

Recette du chef



HVE



MSC

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

*Présence de porc