





























 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade (BIO)	 Taboulé	Potage Légumes	Salade aux croûtons	  Carottes râpées
Plat	  Rôti de Porc* Label sauce charcutière Carottes vichy  Flageolets verts	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert au beurre	 Sauté de boeuf sauce au romarin  Purée de potiron	 Tortillini au saumon Fromage râpé	  Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)  Riz (BIO)  Brocolis
Fromage	Chantailou	  Maroilles	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme des Pyrénées
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Poire	Pêche au sirop	Banane	 Flan saveur caramel

LÉGENDE

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