



























 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Tomate vinaigrette	 Haricot vert vinaigrette	BRADERIE DE LILLE  Concombre vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	 Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce berycy  Brocolis au beurre Lentilles	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	 Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille
Fromage Edam		Mimolette	 Saint Nectaire	 Petit suisse fruit (BIO)	Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Prunes

LÉGENDE

	CE2		Bio		Végétarien
	MSC		AOP		HVE
	Recette du chef		VBF		Local

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