

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate vinaigrette  Carottes râpées persillées	 Melon  Pastèque	Concombre vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail	 Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Nuggets de poulet  Nuggets végétal Mayonnaise (dosette) Ketchup (dosette)  Haricot vert Frites	Emincé de volaille sauce napolitaine  Galette de soja à la provençale sauce tomate Semoule Ratatouille	  Sauté de boeuf bourguignon  Croustillant au fromage Riz  Carotte vichy	Hoki pané sauce duglérée (fumet de poisson, tomate, crème) Cordon bleu (volaille) Purée de pomme de terre Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	  Petit Brie Bio Le lillois  Chanteneige (BIO)	Saint Paulin Recette Madame Loïk	Gouda Edam	 Petit suisse fruit (BIO)  Petit suisse (BIO) + sucre
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Purée pomme abricot  Purée pomme pêche	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

 Local

 Végétarien

 Bio

 CE2

 VBF

 HVE

 Global G.A.P

 Saveur en Or

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

LUNDI

Entrée **COLLEGE GERARD DE NERVAL – CREPY EN VALOIS**
 Pastèque
 Melon

Plat
cuisse de poulet roti aux herbes de Provence
 Omelette
 Epinards hachés cuisinés
Pâtes

Fromage Petit moulé ail et fines herbes
 Cantal

Dessert Fromage blanc nature sucré
Liégeois chocolat

MARDI

Roulade de surimi
mayonnaise
Terrine de légumes sauce ciboulette

 Boulettes de boeuf sauce bercy
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale
Pommes fondantes
Courgettes rondelles

 Chaource
  Maroilles

 Fruit de saison
 Fruit de saison

MERCREDI

Tomates sauce basilic
Salade iceberg aux croûtons

Pavé au veau haché sauce brune
 Palet végétarien à l'italienne sauce provençale
Blé
Brunoise de légumes

Carré de l'Est
Tartare ail et fines herbes

  Yaourt aromatisé abricot (BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

JEUDI

 Carottes râpées
 Céleri rémoulade

 Gratin de pâtes au jambon*
 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

Beignet à la pomme
Beignet au chocolat

VENDREDI

Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Courgettes crues rapées à la crème

Filet de poisson de la marée sauce façon beurre blanc
Escalope de Volaille Sauce Poulette
 Pommes de terre rissolées
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)

Tomme grise
Chantailou

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 VBF

 Contient du porc

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 Végétarien

 HVE

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

LUNDI

Entrée  Coleslaw
 Chou blanc vinaigrette

Plat  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
 Omelette nature sauce milanaise
Semoule
Ratatouille

Fromage Saint Paulin
Chanteneige

Dessert Flan saveur vanille
Flan saveur caramel

MARDI

Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Egréné de boeuf sauce chili
 Chili végétarien
Riz
Poêlée de poivrons

Emmental
Vache picon

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Salade de lentilles
Salade de riz aux petits légumes

 Emincé de porc* sauce brune
 Waterzooï de poisson
Potatoes
Aubergines grillées

Edam
Chantailou

Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits

JEUDI

Concombre au curry
Salade iceberg et maïs vinaigrette

Beignets de calamar
Nuggets de poulet
Sauce tartare
Purée de pomme de terre
 Haricot vert

  Camembert Bio Le lillois
 Rondelé (BIO)

Cake citron
Brownies

VENDREDI

 Pâté* de campagne
Terrine de saumon sauce cocktail

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème
 Carottes vichy (BIO)
Pâtes

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 Local

 VBF

 Contient du porc

 CE2

 Saveur en Or

 AOP

 Global G.A.P

 Bio

 MSC

 Végétarien

 HVE

 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

LUNDI

Entrée  Haricot vert vinaigrette
 Betteraves sauce mimosa

Plat Filet de poisson de la marée sauce nantua
 Rôti de boeuf sauce poivrade
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Boulgour

Fromage  Cantal
 Chaource

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

MARDI

 Carottes râpées
 Chou blanc sauce curry et raisins secs

  Rôti de porc* sauce aux oignons
 Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce brune
 Brocolis
Pâtes

Gouda
Petit moulé ail et fines herbes

  Yaourt aromatisé framboise (BIO)
 Yaourt aromatisé (BIO)

MERCREDI

 Emincé de chou rouge rémoulade
Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

 Boulettes de boeuf sauce curry
 Emincé de pois blé sauce curry
Courgettes rondelles
Riz aux petits légumes

Coulommiers
Recette Madame Loïk

 Compote de pomme
 Spécialité pomme poire

JEUDI

COLLEGE FRANCOISE DOLTO – LAMORLAYE
Concombre vinaigrette
Tomate mozzarella

Emincé de poulet sauce forestière
 Galette panée pois légumes sauce forestière
Frites
Légumes à la provençale

 Comté
Saint Maure cendré

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

VENDREDI

Taboulé
Salade goumande de boulgour

Cordon bleu (volaille)
 Colin d'Alaska pané
 Pommes anglaise
Petits pois à l'étuvée carottes

 Petit suisse (BIO) + sucre
 Petit suisse fruit (BIO)

Chou à la crème vanille
Donut au chocolat

LÉGENDE

 Local

 Saveur en Or

 MSC

 CE2

 Bio

 VPF

 Global G.A.P.

 HVE

 Végétarien

 Contient du porc

 VBF

 AOP

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

LUNDI

Entrée Concombre vinaigrette
Endives vinaigrette

Plat Braisé de boeuf et son jus
Omelette nature sauce
basquaise
Semoule
Courgettes rondelles

Fromage Edam
Vache picon

Dessert Yaourt aromatisé myrtille (BIO)
Yaourt nature sucré (BIO)

MARDI

Betterave vinaigrette
Chou blanc vinaigrette

Jambon blanc*
Pavé au saumon haché
sauce provençale
Purée de pomme de terre
Haricot beurre à l'échalote

Carré de l'Est
Tartare ail et fines herbes

Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)

MERCREDI

Méli mélo de carottes râpées
vinaigrette
Chou-fleur sauce cocktail

Sauté de poulet rôti sauce
tomate
Galette panée pois
légumes sauce napolitaine
Haricot rouge à la tomate
Pommes vapeurs

Saint Paulin
Fripons

Liégeois vanille
Liégeois chocolat

JEUDI

COLLEGE EMILE LAMBERT
- VILLERS-ST-PAUL
Maïs au thon
Concombre vinaigrette

Gratin de pâtes au thon
Gratin de pâtes au jambon*
Salade iceberg

Cheddar
Vieux pané

Cookie Pépite chocolat noir
Glace mister freeze

VENDREDI

Salade composée (salade,
tomates, croûtons)
Trio de carotte, céleri et maïs

Colin pané sauce citron
Escalope de volaille sauce
picarde
Pâtes
Fondue de poireaux à la
crème

Petit suisse (BIO) + sucre
Petit suisse fruit (BIO)

Mousse Chocolat noir
Ile flottante

LÉGENDE

Local

Saveur en Or

MSC

CE2

Bio

VPF

Global G.A.P

HVE

Végétarien

Contient du porc

VBF

AOP

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

LUNDI

Entrée Macédoine mayonnaise
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Paupiette de volaille sauce poulet
Bouchée de blé pané sauce crème
Riz (BIO)
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)

Fromage Camembert Bio Le lillois
Vache qui rit (BIO)

Dessert Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)

MARDI

Céleri rémoulade
Radis croque sel

Boulettes de mouton au ras el hanout
Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

Tomme grise
Recette Madame Loïk

Compote de pomme
Purée pomme abricot

MERCREDI

Emincé de champignons frais
sauce crème
Potage carotte

Axoa de boeuf
Chili végétarien
Riz
Poêlée de poivrons

Emmental
Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré
Yaourt aux fruits

JEUDI

Chou blanc mayonnaise
Carottes râpées au citron

Filet de poisson de la marée
sauce hollandaise
Rôti de dinde sauce aux herbes
Haricot vert
Pommes fondantes

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Fruit de saison
Fruit de saison

VENDREDI

Tomate vinaigrette
Salade verte et maïs vinaigrette

Tortillini au boeuf
Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic

Gouda
Mimolette

Flan goût vanille nappé caramel
Flan saveur chocolat

LÉGENDE

Local

Saveur en Or

MSC

CE2

Bio

VPF

Global G.A.P

HVE

Végétarien

Contient du porc

VBF

AOP

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

LUNDI

Entrée  Haricot vert vinaigrette
Potage légumes

Plat  Raclette savoyarde*
(pomme de terre, lardons, fromage raclette)
 Raclette végétarienne
(pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)
Salade iceberg

Fromage Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

MARDI

 Pâté* de campagne
Roulade de surimi
mayonnaise

Escalope de poulet sauce
normande
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème
Pâtes
Poêlée de champignons

 Pont l'Evêque
 Saint Nectaire

Crêpe sucrée
Crêpe au chocolat

MERCREDI

Salade iceberg aux croûtons
 Chou-fleur sauce cocktail

 Saucisse* fumée et son jus
 Roulé végétal et son jus
Lingot blanc à la tomate et
pomme de terre cube
Piperade de Légumes

Tomme des Pyrénées
Fraidou

Crème dessert caramel
Crème dessert vanille

JEUDI

 Coleslaw
Salade d'endives aux
croûtons

  Carbonnade de boeuf
 Omelette
Salade iceberg
 Pommes de terre rissolées

  Maroilles
 Chaource

 Fruit de saison
 Fruit de saison

VENDREDI

Courgettes crues rapées à la
crème
Coeur de laitue et maïs
vinaigrette

Filet de poisson de la marée
sauce provençale
  Jambon blanc*
Riz
Ratatouille

Buchette lait de mélange
Amsterdammer

  Yaourt aromatisé cerise
(BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

 Local

 Saveur en Or

 MSC

 CE2

 Bio

 VPF

 Global G.A.P

 HVE

 Végétarien

 Contient du porc

 VBF

 AOP

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	REPAS APPERTISE Potage légumes Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées  Chou-fleur sauce cocktail	 Emincé de chou rouge rémoulade Salade verte et maïs vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe au champignon	 Céleri rémoulade  Coleslaw
Plat	 Raviolis de boeuf Raviolis aux légumes	 Sauté de boeuf sauce bercy  Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Brocolis	Emincé de volaille sauce au cumin  Galette de soja à la provençale sauce tomate Semoule Légumes couscous	 Colin pané sauce citron Cordon bleu (volaille) Pommes fondantes  Petits pois à l'oignon	 Sauté de porc* sauce poivrade  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine Pâtes Poêlée de Potiron
Fromage	Marbré cacao Barre pâtissière	  Petit Brie Bio Le lillois  Rondelé (BIO)	Buchette lait de mélange Tartare nature	 Saint Nectaire  Pont l'Evêque	Tomme blanche Chantailou
Dessert	Purée pomme pêche Purée pomme cassis	Flan goût vanille nappé caramel Flan saveur chocolat	Purée pomme abricot  Spécialité pomme poire	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	  Yaourt aromatisé framboise (BIO)  Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

 Local

 Saveur en Or

 MSC

 CE2

 Bio

 VPF

 Global G.A.P

 HVE

 Végétarien

 Contient du porc

 VBF

 AOP

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