

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02



Salade de maïs et haricots rouges

Hamburger ou Fish burger  
Potatoes

Brownies

03

Fond d'artichaud et radis  
sauce au Boursin

Rôti de veau ou poisson  
sauce curry  
Riz aux fèves

Banane

04

Repas sans viande

Potage glacé aux courgettes

Omelette aux asperges  
Purée au fromage  
Brocolis

Compote de pommes  
Petit beurre

05

Repas sans viande

Concombres au maïs

Filet de colin d'Alaska  
Corn flakes  
Poêlée tex-mex  
Céréales à l'indienne

Crème renversée  
caramel

06

Salade tomates mozzarella

Blanc de poulet  
ou hoki  
Sauce grand-mère  
Gnocchi et poêlée haricots  
beurre

Fruit

09

Repas sans viande

Potage crécy

Tarte au fromage  
maison  
Poêlée ratatouille

Yaourt aux fruits

10

Lentilles vinaigrette

Sauté de dinde provençale  
Ou sauté de colin  
Spaghettis au beurre  
Fromage râpé

Raisin

11

Carottes et haricots verts  
vinaigrette

Endives à la bruxelloise  
ou omelette  
Écrasé de pommes de  
terre à la ciboulette

Donuts

12

Salade iceberg à la  
vinaigrette au miel

Blanquette de veau  
ou filet de poisson  
et ses légumes

Riz BIO

Fromage blanc / petit  
beurre

13



Salade de chicons à la  
mimolette

Carbonnade flamande  
Frites

Gaufre de Bruxelles

16

Rôti de dinde au coulis  
de poivron  
ou œuf

Haricots verts BIO   
et pommes  
campagnardes

Rondelé BIO

Kiwi / pomme

17

Repas sans viande

Salade d'endives  
(cosette, leerdamer, maïs et  
pommes)

Filet de poisson à la  
bordelaise  
Épinards au cantadou  
Blé d'Ebly à la tomate

Petits fruités BIO

18



Pizzas

Tortellini au fromage  
Sauce napolitaine  
Fromage râpé

Tiramisu

19

Couscous  
Boulettes d'agneau et  
merguez  
ou boulettes veggie

Semoule BIO

Fromage Babybel® BIO

Glace

20

Betteraves rouges et  
perles marines

Haut de cuisses de poulet  
au curry  
ou quenelle  
Purée à la Vache-Qui-Rit®  
et julienne de légumes

Yaourt nature BIO

23

Potage de potiron

Pâtes à la carbonara  
de volaille et/ou  
champignons

Fromage BIO

Raisin

24

Repas sans viande

Salade de pois  
chiches et surimi

Nuggets de blé  
Gratin de pommes  
de terre  
et courgette bicolore  
BIO

Yaourt aux fruits BIO

25

Macédoine de légumes

Rôti de bœuf BIO  
Ou omelette  
Sauce échalotes  
Purée au fromage  
Flan de carottes maison

Yaourt perle de lait

26

Repas sans viande

Tajine de légumes aux  
pruneaux et abricots  
Céréales gourmandes  
BIO

Babybel® BIO

Glace

27



Coleslaw

Fish and chips  
Salade

Pudding aux pommes

## LÉGENDE

En rouge :  
repas sans viande

En bleu :  
MSC, label pêche durable

En vert :  
produit BIO dont la farine  
et le lait entrent dans la  
composition des menus

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.