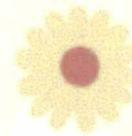


SEMAINE DU 13-05-2024 AU 19-05-2024

MIDI
MATERNELLE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



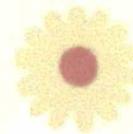
SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE Betterave vinaigrette à l'ancienne	ESPAGNE Salade de mâche		ITALIE Tomate (BIO) mozzarella	BELGIQUE Salade d'endives aux pommes
Plat	Choucroute (viande) Pommes vapeurs Chou choucroute	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer		Pizza au fromage Salade iceberg	Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes
Fromage	Edam (BIO)	Tomme des Pyrénées		Petit suisse aux fruits	Maroilles
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour	Gaufre Liégeoise

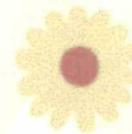
- CE2
- Contient du porc
- AOP
- Bio
- Végétarien
- HVE
- Local
- VBF
- Saveur en Or

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pomme de terre sauce ciboulette		MENU CAMEROUN Carottes aux pamplemousses (BIO)	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		Omelette nature (BIO) Haricot vert		Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage		Cantal		Petit suisse sucré	Saint Paulin
Dessert		Fruit du jour		Fruit du jour	Fromage blanc au spéculoos



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)	Haricot vert vinaigrette		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de bœuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Carotte vichy		Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	Hachis parmentier
Fromage	Cantadou	Saint Nectaire		Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour		Tarte au chocolat	Fruit du jour

CE2
 Végétarien
 Saveur en Or

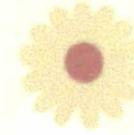
Bio
 VBF
 MSC

Local
 AOP
 Global G.A.P

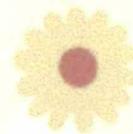
Contient du porc
 HVE
 Recette du chef

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

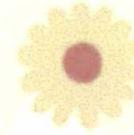




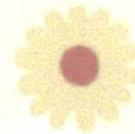
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon	Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Betterave vinaigrette	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Escalope de Poulet Label sauce brune Semoule (BIO) Légumes tajines	Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella		Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur (BIO)	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers	Vache picon		Pont l'Evêque	Fripons
Dessert	Fruit du jour	Riz au lait		Fruit du jour	Fromage blanc (BIO) façon straciatella



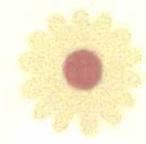
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	Chou-fleur sauce cocktail		Tomate vinaigrette xeres	Macédoine mayonnaise
Plat	Rôti de Porc* sauce aux herbes Haricot vert Pommes boulangères	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)		Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	Tomme blanche	Cantal		Mimolette	Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Spécialité pomme pêche		Eclair au chocolat	Fruit du jour



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Carottes râpées au citron		Salade bulgare	Betterave vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs		Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Samos		Maroilles	Edam
Dessert	Gélifié saveur vanille	Fruit du jour (BIO)		Fruit du jour	Compote de fruits



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) au fromage blanc	Rillettes de thon		Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pommes de terre Anglaise	Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO)		Cheese burger Ketchup (dosette) Frites	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	Saint Nectaire		Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses		Fruit du jour	Flan pâtissier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce curry	Salade aux segments de mandarine		REPAS FROID 🌱 Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) 🌱 Haricot vert (BIO)	🐟 Fricassée de poisson blanc sauce citron 📖🌱 Purée de courgette et pommes de terre (BIO)		🐷🌿 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide)	🌱 Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental
Fromage	🧀 Cantal	Rondelé ail et fines herbes		Chanteneige	Petit suisse aux fruits
Dessert	🍌 Fruit du jour	Crème dessert vanille		📖 Fromage blanc au daim	Madeleine

