



MENU CAFETERIA DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

| Lundi | Mardi | | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|--|
| <p>Pizza reine</p> <p><i>ou</i></p> <p> Pizza au fromage</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Sauté de bœuf BIO au jus et Brocolis BIO en gratin</p> | <p>Bagel Texan (viande hachée, salade, sauce tartare, oignon rouge, tomate)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Bagel Norvégien (saumon, aneth, oignon, fromage frais, concombre)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce basquaise et Purée de pommes de terre</p> | | <p>Hot dog pain brioché et sauce barbecue et frites (saucisse, mozzarella, moutarde, sauce barbecue, cheddar)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Hot dog pain brioché et sauce barbecue végétarien et frites (stick de mozzarella, moutarde, sauce barbecue, cheddar)</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Œufs durs BIO sauce aurore et Haricots beurre</p> | <p>Panini mon Biquet (lardon, fromage de chèvre, tomate)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Panini pesto (tomate, mozzarella et pesto)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Cubes de poisson blanc sauce crème et Riz créole </p> |
| <p>Gâteau financier</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Donuts glaçage cacao</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Cookies aux pépites de chocolat</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Eclair saveur vanille</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> |





MENU CAFETERIA DU 01 AU 05 MAI 2023

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|----------|--------------|--------------|
| <p>Pain pita au poulet et curry</p> <p><i>ou</i></p> <p> Pain pita The Croc'Pita (salade, carotte, falafel)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Colin d'Alaska sauce bouillabaisse et Pommes de terre persillées</p> | <p>Panini Chicken barbecue (poulet, mozzarella, sauce barbecue)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Panini gourmand (frites de patate douce, cheddar, oignon frit sauce barbecue)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Nuggets de blé et Ratatouille BI </p> | | <p>FERIE</p> | <p>FERME</p> |
| <p>Tarte aux prunes</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | | | |



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable

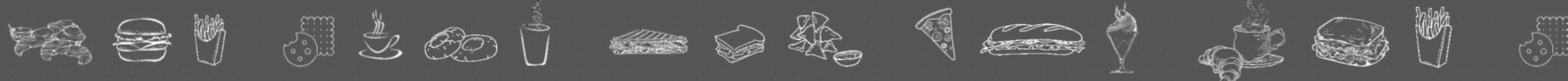




MENU CAFETERIA DU 13 AU 17 MAI 2024

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|
| <p>Cheeseburger et frites</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fishburger et frites</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)</p> | <p>Bagel Norvégien (saumon, aneth, oignon, fromage frais, concombre)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Green bagel (citron, avocat, concombre, houmous, salade)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Sauté de dinde au jus et Jardinière de légumes</p> | <p>Sandwich baguette jambon, beurre, salade verte</p> <p><i>ou</i></p> <p> Sandwich baguette le Berger (fromage de brebis, salade, noix, sauce miel et moutarde)</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Bœuf BIO braisé et Polenta crémeuse</p> | <p>Pizza reine</p> <p><i>ou</i></p> <p> Pizza au fromage</p> <p><i>ou</i></p> <p> Merlu sauce persane et Courgettes BIO </p> |
| <p>Tarte fraise rhubarbe</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Crêpe fourrée au chocolat</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Beignet fourré à la pomme</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> |
| <p> Plat végétarien</p> | <p> Agriculture biologique</p> | <p> Viande française</p> | <p> Produit de la mer durable</p> |





MENU CAFETERIA DU 20 AU 24 MAI 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|--|----------|--|---|
| FERIE | Sandwich baguette Le Normand (pommes rostī, oignon frit, lardon, emmental, camembert) | | Croque monsieur au jambon et au fromage | Wrap poulet, crudités mayonnaise |
| | ou  Sandwich baguette tartinade de légumes et salade verte | | ou  Croque monsieur au fromage | ou Wrap saumon et crudités |
| | ou  Quenelles au coulis de légumes et Carottes | | ou  Cubes de poisson blanc sauce paprika et Chou-fleur pommes de terre | ou  Rôti de porc sauce aigre-douce et Riz BIC  |
| | Muffin saveur vanille aux pépites de chocolat | | Chausson aux pommes | Gâteau au chocolat et à la noix de coco |
| | ou Compote | | ou Yaourt local | ou Compote |
| | ou Fruit de saison | | ou Fruit de saison | ou Fruit de saison |



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



MENU CAFETERIA DU 27 AU 31 MAI 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|----------|--|--|
| <p>Pain pita au poulet et curry</p> <p><i>ou</i></p> <p> Pain pita The Croc'Pita (salade, carotte, falafel)</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Sauté de bœuf BIO sauce curry et Petits pois BIO</p> | <p>Panini mon Biquet (lardon, fromage de chèvre, tomate)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Panini Le Nordique (saumon et chèvre)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Colin d'Alaska pané et Pommes de terre rösti aux légumes</p> | | <p>Hot dog Samouraï et frites (pain brioché, saucisse, oignon frit, harissa, carottes)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Hot dog végétarien et frites (stick de mozzarella, ketchup)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Dahl de lentilles et Riz créole</p> | <p>Sandwich baguette Cantalou (jambon sec, salade, cantal)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Sandwich baguette le Berger (fromage de brebis, salade, noix, sauce miel et moutarde)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Aiguillettes de poulet sauce provençale et Brocolis BIO persillés</p> |
| <p>Cake au citron</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Gâteau basque</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Chou à la vanille</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tarte flan cerise</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> |



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



Produit de la mer durable



MENU CAFETERIA DU 03 AU 07 JUIN 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|----------|---|--|
| <p>Wrap jambon, crudités et mayonnaise</p> <p><i>ou</i></p> <p>Wrap saumon, crudités et mayonnaise</p> <p><i>ou</i></p> <p> Merlu sauce basilic et Macaroni BIC </p> | <p>Panini el chorizo (chorizo, emmental, poivron, fromage frais)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Panini aux 3 fromages (cheddar, emmental et mozzarella)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Haché de veau au jus et Purée de légumes</p> | | <p>Pain pita à la Bressane (poulet, cumin, fromage blanc, salade, ciboulette)</p> <p><i>ou</i></p> <p> Pain pita à la Grecque (concombre, yaourt, persil)</p> <p><i>ou</i></p> <p>  Sauté de bœuf BIO aux oignons et Haricots verts BIC </p> | <p>Kebab et frites</p> <p><i>ou</i></p> <p>Kebab au thon et frites</p> <p><i>ou</i></p> <p> Omelette BIO nature et Epinards BI  à la béchamel</p> |
| <p>Cookies aux pépites de chocolat</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Beignet saveur framboise</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Gâteau à l'abricot</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Brownie</p> <p><i>ou</i></p> <p>Compote</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> |



Plat végétarien



Agriculture biologique



Viande française



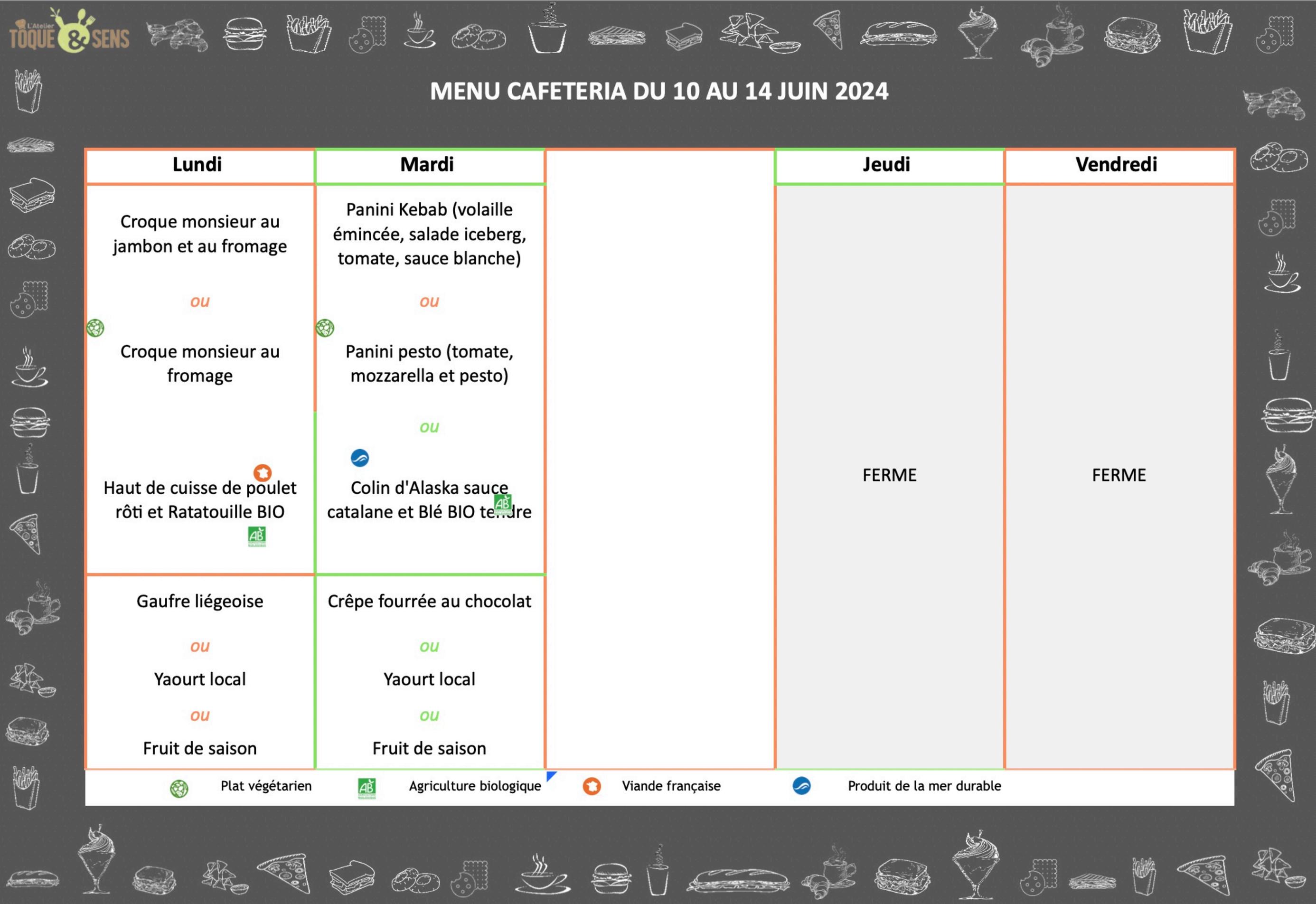
Produit de la mer durable



MENU CAFETERIA DU 10 AU 14 JUIN 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|--------------|--------------|
| <p>Croque monsieur au jambon et au fromage</p> <p><i>ou</i></p> <p>Croque monsieur au fromage</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti et Ratatouille BIO</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Panini Kebab (volaille émincée, salade iceberg, tomate, sauce blanche)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Panini pesto (tomate, mozzarella et pesto)</p> <p><i>ou</i></p> <p>Colin d'Alaska sauce catalane et Blé BIO tendre</p> <p>Crêpe fourrée au chocolat</p> <p><i>ou</i></p> <p>Yaourt local</p> <p><i>ou</i></p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>FERME</p> | <p>FERME</p> |

 Plat végétarien
  Agriculture biologique
  Viande française
  Produit de la mer durable



MENU CAFETERIA DU 17 AU 21 JUIN 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|--|--|---|
| FERME | FERME | Cheeseburger et frites <i>ou</i> Fishburger et frites | Kebab et frites <i>ou</i> Kebab au thon et frites | Cheeseburger et frites <i>ou</i> Fishburger et frites |
| | | Muffin aux pépites de chocolat <i>ou</i> Compote <i>ou</i> Fruit de saison | Cookie aux pépites de chocolat <i>ou</i> Compote <i>ou</i> Fruit de saison | Donuts glaçage cacao <i>ou</i> Yaourt local <i>ou</i> Fruit de saison |