

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

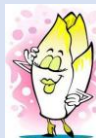
VENDREDI

MENU DU CH'NORD

LE JOUR DU Végé

Salade de boulgour BIO à l'orientale
(oignon pois chiches cumin tomate
raisin & abricot sec)

Endives aux pommes et oignons frits
vinaigrette et dés de mimolette



Salade verte BIO
et dés d'emmental, vinaigrette servis à part
Aide UE à destination des écoles

Burger (haché) de veau sauce dijonnaise
(moutarde, oignon, crème, petits légumes)

Filet de limande meunière et citron

Carbonade BIO
flamande
(pain d'épices, carottes, oignons, ail et thym)

Bouchées de blé (150%) et ketchup

Rôti de porc LR au jus

Omelette BIO

Stick végétariens

Tarte au fromage

Galette indienne

Lentilles LOCALES au jus

Carottes à l'ail
(CE2)

Pommes rissolées

Gnocchettis BIO LOCAL

Chou fleur moutarde coco

Cantal
Aide UE à destination des écoles



Yaourt aromatisé BIO LOCAL
à la vanille

Fruit de saison BIO
Aide UE à destination des écoles

Liégeois chocolat

Gaufre liégeoise nappée chocolat

Fruit de saison BIO
Aide UE à destination des écoles

Gâteau au yaourt
(farine LOCALE)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Lait
Pain au chocolat du boulanger
Coupelle de compote pomme fraise

Fruit
Fromage frais aux fruits
Fourrandise fraise

Yaourt nature sucré
Palmier
Fruit

Jus multivitamines
Baguette
Camembert portion

Yaourt aromatisé
Baguette et pâte à tartiner
Jus de pomme

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

CE2 : Certification environnementale de
niveau 2

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée