



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Melon	Salade verte et maïs vinaigrette	 Concombre (BIO) vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule Batonnière de légumes  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon	 Saint Nectaire	Carré de l'Est	 Gouda (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille



CE2



Végétarien



VBF



HVE



MSC



AOP



Bio



Recette du chef



Global G.A.P

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	 Pastèque	Oeufs durs mayonnaise	 Tomate (BIO) sauce basilic	  Carottes râpées	MENU DU NORD   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) 
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémees   Falafels (BIO) sauce au curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO) Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	Camembert	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré (BIO)	  Maroilles 
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise 



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine (BIO) mayonnaise	Concombre (BIO) au curry	Salade de lentilles	CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Omelette	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Pommes vapeurs Haricots beurre Sauce tartare	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage	Chanteneige	Vache qui rit (BIO)	Pont l'Evêque	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Cake citron	Fruit de saison



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Salade d'endives aux pommes	 Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco   Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes  Coeur de blé  Nuggets végétal	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	 Cantal	Emmental	 Rondelé (BIO)	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Beignet à la pomme



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce tomate  Pommes boulangères Choux de Bruxelles Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulet Aubergines grillées Pommes croustillantes aux herbes  Galette de légumes mozzarella sauce brune	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	 Edam (BIO)	Saint Paulin	St Morêt	 Saint Nectaire	Coulommiers
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)	 Fruit de saison	Madeleine	Crème dessert caramel	 Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	 Panais rémoulade
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes  Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au daim	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison



CE2



VBF



HVE



AOP



Bio



Global G.A.P.



Végétarien



Local



MSC



Label Rouge



Recette du chef



Saveur en Or



Contient du porc



Label rouge



VPF



Pâtisserie 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

SEMAINE DU 13-10-2025 AU 19-10-2025

MIDI

GOINCOURT AGGLO BEAUVAISIS



LES JOURNÉES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Salade aux segments de mandarine	Potage potiron 	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière 	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Rôti de boeuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de quinoa sauce tomate	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	Camembert (BIO) 	Mimolette	Maroilles	Vache picon 	Emmental
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison (BIO)	Cake butternut aux pépites de chocolat 	Flan saveur vanille

CE2
 VBF
 HVE
 AOP
 Bio
 Global G.A.P
 Végétarien
 Local
 MSC
 Issue de Label Rouge
 Recette du chef
 Saveur en Or
 Contient du porc
 Label rouge
 VPF
 Pâtisserie 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	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	Salade de pomme de terre sauce curry	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes   Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc vinaigrette	 Rillettes de porc* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	MENU HALLOWEEN Potage carotte 
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulette Fromage râpé Pâtes   Falafels (BIO) sauce tomate	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Hachis parmentier végétarien de patate douce 
Fromage	 Rondelé (BIO)	Coulommiers	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween 



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce poivrade	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses

CE2
VBFHVE
AOPBio
Global G.A.PVégétarien
LocalMSC
Issue de Label
RougeRecette du chef
Saveur en Or

Contient du porc



Label rouge



VPF



Pâtisserie 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