





Du 5 au 11 juin 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Roulé au fromage 		Melon Jaune BIO 	Maïs vinaigrette terroir
	Colin pané		Rôti de Bœuf froid & ketchup	VEG : Tarte au fromage 
	Haricots beurre aux parfums du soleil		Pommes sautées	Salade iceberg
	Camembert BIO		Saint Paulin	Fondu Président
	Pomme bicolore BIO			Flan chocolat 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 12 au 18 juin 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de riz niçois BIO</b> <small>(riz, ciboulette, échalote, tomate, olives, haricots verts, thon)</small>	<b>Tomate vinaigrette à l'orientale</b>		<b>Salade verte BIO</b>	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> <b>Concombre à la menthe</b>
<b>VEG : Boulettes de soja natures</b>	<b>Sauté de bœuf aux quatre épices</b>		<b>Œufs durs sauce Mornay</b>	<b>Cheese burger</b>
<b>Petits pois</b>	<b>Semoule BIO</b>		<b>Ratatouille &amp; Riz</b>	<b>Frites et ketchup</b>
<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Brie</b>		<b>Tartare ail et fines herbes</b>	-
<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote tous fruits</b>		<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Milk Shake Framboise</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 19 au 25 juin 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate <b>BIO</b> vinaigrette 	Salade de Maïs vinaigrette		Pizza au fromage 	Melon charentais  
Filet de limande meunière 	 Macaronis <b>BIO</b> au thon		Rôti de bœuf froid & ketchup	 Paëlla au poisson ( <b>RIZ BIO</b> )
Choux-fleurs aux parfums du jardin			Mélange de légumes haricots plats	
Carré frais <b>BIO</b>	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>		Petit Suisse aux fruits <b>BIO</b>	Coulommiers
Tarte flan pâtissier 	Fruit de saison		Fruit de saison	 Milk shake pomme pêche

Plats préférés   
des enfants

Innovation   
culinaire

Recettes   
développement durable









Recettes   
d'ici et d'ailleurs





Du 26 juin au 2 juillet 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Tomate BIO</b> en salade 	<b>Saucisson sec &amp; cornichons</b>  <i>S/porc : Salade de maïs</i>		<b>Betterave BIO</b> vinaigrette	<b>Pastèque BIO</b>  
<b>Colin sauce crème</b> 	<b>Omelette BIO</b> 		<b>VEG : Ragout PDT et haricots blancs</b>	<b>Cube de hoki pané</b> 
<b>Haricots verts</b>	<b>Gratin de piperade</b> <i>(macaronis &amp; piperade)</i>		<b>Haricots blancs pour cassoulet</b>	<b>Poêlée de légumes</b>
<b>Camembert</b>	<b>Yaourt brassé BIO framboise / abricot</b>		<b>Fromage blanc &amp; sucre</b>	<b>Crème anglaise</b>
<b>Liégeois à la vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Cake chocolat haricots rouges</b> 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 







Recettes d'ici et d'ailleurs 






Du 03 au 07 JUILLET 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte BIO 	Salade de Maïs  		Melon BIO  	VEG : crêpe au fromage
Omelette BIO	Chipolatas		VEG : Raviolis au tofu BIO 	Filet de Hoki pané
Printanière de légumes	Petits Pois / carottes		& fromage râpé	Ratatouille & riz
Edam	Yaourt aromatisé		Fondu Président	Petit suisse sucré
Tarte flan pâtissier	Fruit de saison		Coup. de compote de pommes BIO	Nectarine

Plats préférés  
des enfants 

Innovation  
culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'Ici et d'ailleurs 

elior 



Du 4 au 8 septembre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>RENTREE</b></p> <p>Carottes râpées BIO et maïs BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>		<p>Melon charentais</p>	<p>Choux-fleurs sauce cocktail</p>
<p>VEG : Raviolis au TOFU BIO</p>	<p>Colin en sauce tomate</p>		<p>Rôti de bœuf &amp; ketchup</p>	<p>Hoki pané et citron</p>
	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>		<p>Haricots verts BIO</p>	<p>Blé BIO aux petits légumes</p>
<p>Rondelé</p>	<p>Edam</p>		<p>Camembert</p>	<p>Petit Suisse aux fruits BIO</p>
<p>Coupelle de Compote pomme banane BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>		<p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Fruits de saison</p>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 11 au 15 septembre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis BIO & beurre	Roulé au fromage		REPAS de la RENTREE Salade verte BIO et croûtons	Saucisson à l'ail et cornichon <i>S/p: Œuf dur mayonnaise</i>
Boulettes d'agneau sauce curry	Poissonnette		Nuggets de poisson & ketchup	Colin poêlé
Semoule BIO	Choux-fleurs		Pomme rissolé	Epinards BIO à la crème
Coulommiers	Yaourt brassé BIO à la fraise		Carré frais BIO	Fromage blanc & sucre
Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison		CHEESECAKE spéculoos	Fruit de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable







Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 18 au 22 septembre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine & mayonnaise	Laitue iceberg 		Pastèque  	Taboulé à la semoule BIO
Poulet rôti	 Hachis Parmentier (purée pomme de terre BIO)		VEG : Boulettes de soja nature & sauce échalote	Limande meunière et citron
Pommes rissolées			Lentilles BIO 	Carottes Vichy BIO
Petit Suisse aux fruits BIO	P'tit Louis		Brie	Edam
Fruit de saison	Coupelle de compote pomme fraise BIO		Crèmeux myrtilles  (fromage blanc, crème anglaise, myrtilles, sucre)	Fruit de saison

Plats préférés  
des enfants 

Innovation  
culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'ici et d'ailleurs 







elior 





Du 25 au 29 septembre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de spirales BIO au thon mayonnaise	Carottes râpées		Salade de haricots verts BIO	Melon vert  
Cordon bleu 	Sauté de bœuf sauce tajine 		VEG : Boulettes de soja nature 	Poisson gratiné au fromage
Petits pois au jus	Semoule		Haricots blancs cuisinés façon cassoulet	Carottes Vichy BIO
Yaourt brassé BIO à la banane	Coulommiers		Fromage blanc & sucre	Crème anglaise
Fruit de saison	Flan vanille		Fruit de saison	Cake aux Quetsches 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 2 au 6 octobre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate & maïs 	Rosette & cornichons <i>s/porc: Œuf dur mayonnaise</i>		Crêpe au fromage 	Concombre vinaigrette 
Nuggets de poisson & citron	Steak de colin sauce citron 		Paupiette de veau sauce tomate	VEG : œufs durs sauce mornay 
Pommes sautées	Haricots verts 		Brocolis BIO	Epinards BIO à la crème
Fromage fondu Président	Petit Suisse aux fruits BIO		Yaourt nature sucré BIO	Bleu
Coupelle de compote de pomme BIO	Fruit BIO		Fruits de saison	Eclair au chocolat 

Plats préférés  
des enfants 

Innovation  
culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'ici et d'ailleurs 





Du 9 au 13 octobre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

Tous fou du goût - Les 5 continents dans mon assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Recettes en cours de création

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 





Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 16 au 20 octobre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade des Antilles</b> (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	<b>Tomate vinaigrette</b> 		<b>Crèmeux de betteraves</b> 	<b>Concombre BIO vinaigrette</b> 
<b>Jambon de Paris</b>  s/porc: Quenelles de brochet sauce aurore	<b>VEG : pané de blé au fromage et épinards</b> 		<b>Aiguillettes de colin meunière</b> 	<b>Hoki sauce aux deux moutardes</b> 
<b>Purée de pomme de terre BIO</b>	<b>Brocolis BIO</b>		<b>Gratin de Crécy</b> (carottes & pommes de terre)	<b>Petits pois à la lyonnaise</b>
<b>Petit Suisse sucré</b>	<b>Saint Paulin</b>		<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Gouda BIO</b>
<b>Ananas au sirop</b>	<b>Tarte pomme abricot</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Gélinié nappé au caramel</b>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 23 au 27 octobre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

VACANCES SCOLAIRES

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 






Du 30 octobre au 3 novembre 2017

Ecole BILINGUE  
Menus conformes à la commission du  
12 mai 2017

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

VACANCES SCOLAIRES

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

