



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à la vinaigrette



Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet + ketchup

Emincé de bœuf sauce braise

Filet de colin MSC sauce citron



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson + ketchup

Tarte au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Brocolis BIO béchamel



Riz au paprika

LAITAGE

Edam BIO



Vache picon

DESSERT

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux fruit BIO



 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  RUP  CE2  FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DEUFS Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré













MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Pastèque		<b>Menu Végétarien</b>	
				Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de pâtes basilic	
<b>PLAT</b>	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Omelette au fromage	Brandade de poisson du Chef
<i>Menus de substitutions :</i>	Crousti au fromage	Filet de poisson sauce crème			
<b>GARNITURE</b>	Petit pois carottes	Coquillettes BIO		Brunoise de légumes	Salade verte
<b>LAITAGE</b>	Chanteneige BIO				
<b>DESSERT</b>	Raisin	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO	Flan caramel



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>ENTREES</b>				Concombres vinaigrette	Chou blanc à l'ananas
<i>Menus de substitutions :</i>					<b>NOMAD</b> Guadeloupe
<b>PLAT</b>	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages		Emincé de poulet sauce crème	Poisson au lait de coco
<i>Menus de substitutions :</i>	Omelette			Quenelles lyonnaises sauce crème	
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts persillés	Salade verte		Carottes Vichy BIO	Riz Créole
<b>LAITAGE</b>	Emmental	Yaourt sucré BIO			Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO	Biscuit palmier		Petit-suisse aromatisé	Tarte noix de coco



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		<b>Menu Végétarien</b> Concombres vinaigrette 		Pastèque 	Betteraves rouges HVE vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Emincé de bœuf sauce soubise	Aiguillettes végétales sauce tomate 		Sauté de volaille sauce crème	Farfalles à la carbonara de thon
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>			<i>Boulettes de lentilles BIO sauce crème</i>	
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre	Riz de Camargue IGP à la tomate 		Purée	PLAT COMPLET
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré BIO 				
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison 	Petits-suisse aromatisés BIO 		Gâteau du Chef au yaourt 	Fromage blanc aux fruits BIO 



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées  
vinaigrette



Friand au fromage

Menus de substitutions :

Salade de riz

PLAT

Veg' chick'n nuggets  
et ketchup



Blanquette de  
poulet

Paupiette de dinde  
sauce basquaise

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Omelette sauce basquaise

GARNITURE

Spaghettis BIO



Carottes BIO  
braisées



Haricots beurre à la  
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Cantafrais nature

Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Raisin blanc



Yaourt fermier fraise





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>			<b>U.S.A</b>	
<b>ENTREES</b>		salade Esaü		Feuilleté hot dog <b>NOMAD</b>	Salade de tomates BIO
<i>Menus de substitutions :</i>				Friand au fromage/ Salade de riz	
<b>PLAT</b>	Emincé de volaille sauce crème	Crêpes au fromage 		Boulettes de veau sauce tomate	Marmite de poisson sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Colin MSC sauce crème			Boulette de soja sauce tomate	
<b>GARNITURE</b>	Epinards à la béchamel	Salade verte 		Pommes rissolées	Riz de Camargue IGP au paprika
<b>LAITAGE</b>	Edam BIO 			Coulommiers	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 		Brownie du Chef	Fromage blanc sucré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte  
emmental

Menus de substitutions :

Semaine du Goût : les fruits

PLAT

Rôti de dinde sauce  
pêche

Risotto tomate  
fromage



Jambon braisé au jus

Paupiette de poisson  
sauce normande

Menus de substitutions :

Quenelles lyonnaises sauce  
pêche

Rôti de dinde au jus / Filet  
de poisson sauce crème

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Julienne de légumes



Gratin de butternut  
et pommes de terre

LAITAGE

Petit moulé ail et  
fines herbes

Edam BIO



Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de  
pommes fraises

Gâteau du Chef à la  
rhubarbe



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré