











MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Betteraves rouges HVE vinaigrette 				Chou rouge vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Nuggets végétariens 	Chipolatas		Sauté de bœuf sauce tomate	Poisson pané et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Saucisse de volaille / Saucisse végétale</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>	
<b>GARNITURE</b>	Coquillettes à la tomate	Poêlée de légumes d'automne		Courgettes sauce tomate	Purée BIO 
	-	Pommes vapeur		Riz créole	-
<b>LAITAGE</b>		Chanteneige BIO 		Coulommiers	
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé BIO  	Fruit de saison BIO  		Fruit de saison BIO  	Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Région UltraPériphérique



Produits biologiques



CE2

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI					
<b>Menu Végétarien</b>										
<b>ENTREES</b>				Salade verte 	Pâté de foie +cornichons					
<i>Menus de substitutions :</i>										
					Œufs dur mayonnaise					
<b>PLAT</b>	Omelette au fromage 			Hachis parmentier	Filet de poisson MSC sauce tomate basilic 					
<i>Menus de substitutions :</i>										
				Parmentier de légumes						
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO à l'anglaise 			PLAT COMPLET	Semoule					
	Pommes rissolées			-	-					
<b>LAITAGE</b>	Vache picon									
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison 			Petits-suisses aromatisés BIO 	Yaourt sucré BIO 					
 Préparé par le Chef	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 Agri éthique France	 MSC	 AOP	 IGP	 Région UltraPériphérique	 Produits biologiques	 CE2
<b>Nous te souhaitons un bon appétit ! </b>										
<i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i>										



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>NOMAD</b>	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Céleri râpé sauce rose 			Salade croquante 	Carottes râpées BIO vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>				<b>MEXIQUE</b>	
<b>PLAT</b>	Gratin de chou-fleur BIO au jambon 	Cordon bleu de volaille		Boulettes de bœuf sauce mexicaine	Filet de colin MSC sauce citron 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Gratin de chou-fleur BIO à la volaille</i> <i>Gratin de chou-fleur BIO à la sardine</i>	<i>Crousti au fromage</i>		<i>Boulettes de soja sauce mexicaine</i>	
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Petits pois à l'étuvée		Riz créole	Purée BIO 
	-	-		-	-
<b>LAITAGE</b>		Emmental BIO 		Camembert	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc aux fruits		Tortal de Cielo (gâteau du Chef aux amandes) 	Gélifié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons			Céleri rémoulade
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade de pommes de terre à l'emmental</i>				
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf au jus	Lasagnes bolognaise		Blanquette de volaille	Colin meunière MSC
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce jus Lasagnes au saumon</i>			<i>Tarte aux fromages</i>	
<b>GARNITURE</b>	Carottes Vichy BIO	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Boulgour BIO
	Riz créole	-		Purée	-
<b>LAITAGE</b>				Vache picon	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO		Fruit de saison HVE	Petits-suisses aromatisés



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



*sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour*



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>		Salade de crudités emmental			Carottes râpées BIO vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Omelette	Saucisse de Toulouse		Aiguillettes de poulet sauce crème	Brandade de poisson du Chef
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>GARNITURE</b>	Ratatouille	Lentilles HVE		Brocolis à l'anglaise	PLAT COMPLET
	Purée	-		Semoule	-
<b>LAITAGE</b>	Carré fondu			Coulommiers	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat		Fruit de saison	Yaourt fermier framboise
<p>  Préparé par le Chef              Légumes et fruits frais              Nouveauté              HVE              MSC              AOP              IGP              Produits biologiques              Agri éthique France              Région UltraPériphérique              CE2         </p>					
<p> <b>Nous te souhaitons un bon appétit !</b> <span style="float: right;">sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</span> </p>					



MIDI	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Velouté à la tomate		<b>NOMAD</b> Salade Criolla	Salade Sofia
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		<b>PÉROU</b>	
<b>PLAT</b>	Boules de bœuf sauce mironton	Tarte aux trois fromages		Lomo saltado	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Boulettes de soja sauce mironton			Galette fromage épinards	
<b>GARNITURE</b>	Haricots plats	Purée de potiron		Pommes rissolées	Riz à la tomate
	Spaghettis	-		-	-
<b>LAITAGE</b>	Gouda BIO 			Vache picon	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé BIO		Gâteau du Chef aux amandes et orange 	Petits-suisses aromatisés



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu de fin d'année	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	<b>Menu Végétarien</b>			<b>Pâté en croûte</b>	
	Salade coleslaw rouge			<b>Terrine de poisson</b>	
<i>Menus de substitutions :</i>				<b>Rôti de dinde sauce aux marrons</b>	Beignets de calamars et ketchup
<b>PLAT</b>	Normandin de veau au jus	Pâtes aux légumes sauce tomate		<b>Paupiette de poisson sauce beurre blanc</b>	
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson MSC sauce citron				
<b>GARNITURE</b>	Purée BIO	PLAT COMPLET		<b>Haricots beurre</b>	Blé HVE à la tomate
	-	-		<b>Pommes noisette</b>	-
<b>LAITAGE</b>		Camembert		<b>Babybel</b>	Yaourt sucré BIO
<b>DESSERT</b>	Gélifié vanille	Fruit de saison BIO		<b>Bûche pâtissière ou charlotte aux fruits rouges</b>	Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour