



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Salade coleslaw HVE



Menus de substitutions :

PLAT

Mac N'Cheese



Paupiette de volaille
sauce normande

Raviolis au gratin

Filet de colin MSC
sauce crème



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce normande

Raviolis de légumes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO
béchamel



PLAT COMPLET

Purée

-

Semoule

-

-

LAITAGE

Vache picon

Camembert

DESSERT

Compote de pommes
HVE



Fruit de saison



Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux
fruits BIO



P4C: Préparé et Cuisiné par
le Chef de la Cuisine Centrale



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

Menu Végétarien

ENTREES

Chou rouge HVE
mimolette



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Carottes râpées CE2
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Kebab de volaille
sauce tomate

Omelette au fromage



Rôti de dinde sauce
barbecue



Brandade de poisson
P4C



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
tomate

Tarte au fromage

GARNITURE

Pommes rissolées

Purée de carottes
HVE



Haricots verts
persillés

PLAT COMPLET

-

-

Coquillettes HVE



-

LAITAGE

Emmental

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de poires

Gâteau du Chef au
yaourt



Géliné chocolat

P4C: Préparé et Cuisiné par
le Chef de la Cuisine Centrale



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



Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOMAD	VENDREDI
ENTREES	Potage du Chef au potiron 			Salade coleslaw HVE  	Salade de crudités emmental 
<i>Menus de substitutions :</i>	Haricots verts vinaigrette			Inde	
PLAT	Cordon bleu de volaille	Lasagnes bolognaise			Aiguillettes végétales sauce masala
<i>Menus de substitutions :</i>	Crousti fromage	Lasagnes au saumon			
GARNITURE	Petits-pois à l'étuvée 	Salade verte		Riz créole	Purée
	-	-		-	-
LAITAGE		Gouda BIO 		Camembert	
DESSERT	Yaourt fermier à la vanille 	Fruit de saison RUP 		Semoule au lait	Fruit de saison BIO  

 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


Menu Végétarien

ENTREES


Potage du Chef aux légumes 

Macédoine mayonnaise

Taboulé oriental


Céleri râpé CE2 sauce rose 

Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE vinaigrette 

PLAT

Gratin de pommes de terre au jambon

Tarte au fromage 

Emincé de volaille sauce ail et fines herbes

Poisson pané

Menus de substitutions :

Gratin de pommes de terre à la sardine

Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Purée de brocolis

Carottes braisées

Farfalles à la tomate

-


-


Purée de patate douce

-

LAITAGE


DESSERT


Fruit de saison HVE 


Compote de pêches BIO 

Yaourt fermier fraise 

Beignet chocolat

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale 



 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	VENREDI
		Menu Végétarien			
ENTREES		Carottes râpées BIO vinaigrette		Soupe P4C de carotte au lait de coco	
<i>Menus de substitutions :</i>				Céleri CE2 rémoulade	
PLAT	Haché de veau sauce tomate	Nuggets végétariens		<i>Thaïlande</i> Nems de volaille	Colin MSC sauce hollandaise
<i>Menus de substitutions :</i>	Boulettes de soja sauce tomate			Nouilles IGP sautées aux petits légumes (plat complet)	
GARNITURE	Haricots verts BIO persillés	Coquillettes HVE		Nouilles IGP sautées	Riz de Camargue IGP
	Purée	-		-	-
LAITAGE	Edam			Yaourt fermier sucré	Fromage blanc aux fruits BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat		Gâteau du Chef à la noix de coco	Fruit de saison HVE










P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale
 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	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien		Menu du printemps	
ENTREES		Salade de crudités emmental 		Œuf dur mayonnaise 	Pâté de campagne et cornichon
<i>Menus de substitutions :</i>					Salade chinoise
PLAT		Saucisses végétales 		Navarin de boulettes d'agneau	Cassolette de poisson sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>				Navarin de boulettes de soja	
GARNITURE		Pommes sautées		Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre  CE2 	Spaghettis
		-		Semoule	-
LAITAGE				Vache picon 	
DESSERT		Fruit de saison RUP  		Donut	Yaourt sucré BIO 

P4C: Préparé et Cuisiné par
le Chef de la Cuisine Centrale



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