



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade Sofia BIO



Saucisson à l'ail et cornichon

*Menus de substitutions :*

*Terrine tomate chèvre*

**PLAT**

Risotto IGP tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune

Marmite de poisson MSC sauce catalane



*Menus de substitutions :*

*Boulettes de soja sauce brune*

**GARNITURE**

PLAT COMPLET

Lentilles

Coquillettes BIO



-

-

-

**LAITAGE**

Brie

**DESSERT**

Pompom chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel équitable



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 !**

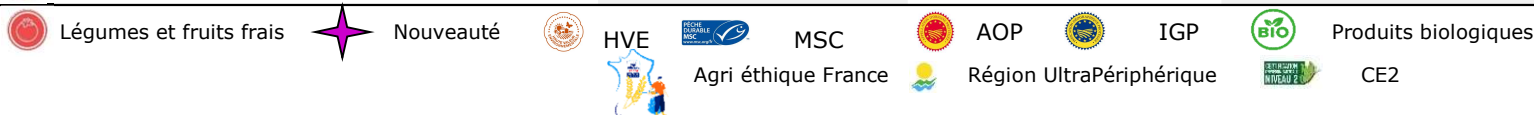


*sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour*



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				Radis croc sel 	
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Paleron de bœuf sauce braisée	Paupiette de volaille sauce tomate		Bâtonnets de poisson	
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce braisée</i>	<i>Paupiette de poisson sauce tomate</i>			
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts	Ratatouille		Blé CE2 à la tomate 	
	Frites au four CE2 	Riz Créole		-	
<b>LAITAGE</b>	Vache picon	Chanteneige BIO 			
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes BIO 		Fromage blanc aux fruits	

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



**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

Œuf dur mayonnaise      Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

### PLAT

Gratin de chou-fleur  
BIO et pommes de  
terre au fromage



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du  
soleil

### GARNITURE

PLAT COMPLET      Riz Créole BIO



-

-

### LAITAGE

### DESSERT

Fruit de saison HVE      Yaourt sucré



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



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 Menu Vegetarien Nomad	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Rillettes et cornichons		Salade de tomates et mozzarella	Macédoine à la mayonnaise BIO
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		<b>Italie</b>	
<b>PLAT</b>	Crêpe jambon emmental	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>	Crêpe au fromage	Galette de soja sauce tomate			
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Courgettes assaisonnées	Salade verte vinaigrette
	Purée	Frites au four CE2		Gratin dauphinois	-
<b>LAITAGE</b>	Fromage blanc aux fruits			Petit-suisse sucré	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes abricots BIO		Gâteau P4C aux amandes	Yaourt aromatisé

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**

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Salade verte aux  
croûtons



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Pâtes BIO crémeuses  
au curry



Cordon bleu de  
volaille

Colin MSC sauce  
hollandaise



*Menus de substitutions :*

*Crousti au fromage*

**GARNITURE**

PLAT COMPLET

Petits pois carottes

Pommes vapeur

-

Tortis HVE



-

**LAITAGE**

Camembert

**DESSERT**

Crème dessert  
vanille équitable

Yaourt sucré BIO



Fruit de saison 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*



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien REPAS FROID

ENTREES

Salade de crudités  
emmental



Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétaux



Jambon blanc

Hachis parmentier

Filet de lieu MSC  
sauce Nantua



Menus de substitutions :

Blanc de dinde, Tranche  
de surimi MSC

Parmentier de légumes

GARNITURE

Haricots verts BIO  
persillés



Salade Napoli

Salade verte  
vinaigrette



Riz de Camargue IGP



Purée

-

-

-

LAITAGE

Camembert

Chanteneige BIO



Gouda BIO



DESSERT

Compote de pommes  
abricots

Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Beignet au chocolat

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

REPAS FROID

Menu Végétarien

ENTREES

Tomates à la vinaigrette

Concombres BIO vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau sauce couscous

Nuggets de blé

Poisson pané et ketchup



Menus de substitutions :

-

Couscous de la mer

GARNITURE

Salade piémontaise

Semoule BIO

Coquillettes BIO

Riz à la tomate



-

-

-

-

LAITAGE

Tartare nature

Camembert

DESSERT

Compote de pommes BIO

Fruit de saison RUP

Fruit de saison

Moelleux au citron



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 Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Betteraves rouges HVE vinaigrette		<b>NOMAD</b> Concombres à la crème	
<i>Menus de substitutions :</i>				<b>GRECE</b>	
<b>PLAT</b>	Croquette de bœuf sauce tomate	Saucisse végétale		Salade de pâtes HVE à la grecque	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce tomate			-	
<b>GARNITURE</b>	Carottes Vichy	Lentilles HVE		PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel
	Coquillettes HVE	-		-	Riz pilaf
<b>LAITAGE</b>	Petit-suisse aromatisé BIO			Brebis crème	Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Flan caramel équitable		Yaourt à la grecque	Fruit de saison

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 !**




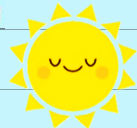









sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Melon 			<b>Menu Végétarien</b> Concombres BIO à la vinaigrette  	
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Raviolis au gratin	Rôti de dinde et mayonnaise		Mac N Cheese 	Filet de colin MSC sauce aux amandes 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Raviolis végétariens</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>			
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Salade de penne HVE 		PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
	-	-		-	-
<b>LAITAGE</b>		Vache picon			Emmental BIO 
<b>DESSERT</b>	Madeline marbrée au chocolat	Fruit de saison RUP  		Gâteau P4C au yaourt 	Crème dessert chocolat équitable 
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale </p> <p>  Légumes et fruits frais              Nouveauté              HVE              Agri éthique France              MSC              AOP              IGP              Produits biologiques              CE2         </p>					
<p><b>Nous te souhaitons un bon appétit ! </b> <span style="float: right;"><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></span></p>					



MIDI	BONNES VACANCES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade verte emmental 	Concombres à la crème 			Repas froid sous forme de pique-nique 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Cheeseburger	Crêpe au fromage 		Consommation du stock de secours	Sandwich poulet cheddar
<i>Menus de substitutions :</i>	Fishburger				Sandwich thon crudités
<b>GARNITURE</b>	Pommes rissolées	Coquillettes BIO à la tomate 			Chips
	-	-			-
<b>LAITAGE</b>	Petit moulé nature 				Yaourt à boire à la fraise
<b>DESSERT</b>	Donut  	Fruit de saison BIO  			Biscuit cœur de palmier

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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

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