



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à la vinaigrette



Salade de pâtes basilic

Pâté de foie et cornichon

Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet + kechup

Emincé de bœuf sauce braise

Filet de colin MSC



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson + ketchup

Tarte au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Brocolis BIO béchamel



Riz au paprika

Pommes vapeur

Coquillettes

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Vache picon

Rondelé Nature

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



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France

RUP



FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES OISEUX



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Pastèque



Crêpes aux
champignons

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Aiguillettes de
poulet sauce crème

Omelette au fromage



Brandade de poisson
du Chef

Menus de substitutions :

Crousti au fromage Filet de poisson sauce crème

GARNITURE

Petit pois carottes

Coquillettes BIO



Brunoise de légumes

Salade verte



Pommes sautées

Pennes

LAITAGE

Chanteneige BIO



Cantafras nature

Camembert

Petit moulé nature

DESSERT

Raisin



Fromage blanc
sucré

Yaourt aromatisé
BIO



Flan caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES GROUPES

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Concombres
vinaigrette



Chou blanc à
l'ananas



NOMAD
Guadeloupe

Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux trois
fromages



Emincé de poulet
sauce crème

Poisson au lait de
coco

Menus de substitutions :

Omelette

Quenelles lyonnaises sauce
crème

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Salade verte

Carottes Vichy BIO



Riz Créole

Purée

Coquillettes

LAITAGE

Emmental

Yaourt sucré BIO



Vache picon

Fromage blanc sucré

DESSERT

Fruit de saison BIO



Biscuit palmier

Fruit de saison

Compote de pommes
HVE



Tarte noix de coco



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pommes
de terre persillée

Concombres
vinaigrette



Pastèque



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce soubise

Aiguillettes
végétales sauce
tomate



Sauté de volaille
sauce crème

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de quinoa à la
provençale

Boulettes de lentilles BIO
sauce crème

GARNITURE

Haricots beurre

Riz de Camargue
IGP à la tomate



Purée

PLAT COMPLET

Pommes sautées

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Camembert BIO



Vache picon

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes HVE



Gâteau du Chef au
yaourt



Fromage blanc aux
fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OÙEPS

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade napolì

Friand au fromage

Macédoine
mayonnaise

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



Riz créole

Pennès

LAITAGE

Camembert

Cantafras nature

Emmental BIO



Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Raisin blanc



Liégeois chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OISEAUX

IGP



Produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



salade Esaü

U.S.A.
Feuilleté hot dog
Nomad

Salade de tomates
BIO



Menus de substitutions :

Friand au fromage/ Salade
de riz

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Crêpes au fromage



Boulettes de veau
sauce tomate

Marmite de poisson
sauce crème

Menus de substitutions :

Colin MSC sauce crème

Boulette de soja sauce
tomate

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Salade verte



Pommes rissolées

Riz de Camargue IGP
au paprika



Purée

LAITAGE

Edam BIO



Cantadoux

Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé
BIO



Brownie du Chef



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



AOP



IGP





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade aux trois
légumes

Potage P4C au
potiron



Salade verte
emmental

Haricots verts
vinaigrette

Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE
vinaigrette

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
BIO 

Gratin de butternut
et pommes de terre

Riz blanc

LAITAGE

Petit nature

Edam BIO


Petit-suisse
aromatisé

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



MSC



AOP

RUP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !