



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de riz
Carmen

Salade piémontaise

Carottes râpées
Mimosa

Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétariens



Chipolatas

Sauté de bœuf sauce
tomate

Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Coquillettes à la
tomate

Poêlée de légumes
d'automne

Courgettes sauce
tomate

Purée BIO



-

Pommes vapeur

Riz créole

-

LAITAGE

Carré de l'Est

Chanteneige BIO



Coulommiers

Fromage blanc sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pompon chocolat



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

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Salade verte




Pâté de foie
+cornichons

Menus de substitutions :

Œufs dur mayonnaise

PLAT

Omelette au
fromage 

Hachis parmentier


Filet de poisson MSC
sauce tomate basilic



Menus de substitutions :

Parmentier de légumes

GARNITURE

Brocolis BIO à
l'anglaise 

PLAT COMPLET

Semoule

Pommes rissolées

-

-

LAITAGE

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé BIO



Carré de l'Est

DESSERT

Fruit de saison



Beignet au chocolat

Yaourt sucré BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



Région UltraPériphérique



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
ENTREES	Céleri râpé sauce rose 	Salade de pépinettes HVE 		NOMAD Salade croquante 	Carottes râpées BIO vinaigrette  
<i>Menus de substitutions :</i>				MEXIQUE	
PLAT	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>	Gratin de chou-fleur BIO à la volaille Gratin de chou-fleur BIO à la sardine	Crousti au fromage		Boulettes de soja sauce mexicaine	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois à l'étuvée		Riz créole	Purée BIO 
	-	-	-	-	-
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental BIO 		Camembert	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison HVE  	Fromage blanc aux fruits		Tortal de Cielo (gâteau du Chef aux amandes) 	Gélifié caramel
	Préparé par le Chef 	 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
ENTREES	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons 		Betteraves rouges HVE vinaigrette 	Céleri rémoulade 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Lasagnes bolognaise		Blanquette de volaille	Colin meunière MSC 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce jus</i>	<i>Lasagnes au saumon</i>		<i>Tarte aux fromages</i>	
GARNITURE	Carottes Vichy BIO 	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Boulgour BIO 
	Riz créole	-		Purée	-
LAITAGE	Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO 		Vache picon	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison 	Petits-beurre		Compote de pommes HVE 	Fruit de saison HVE 
<div>  Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Agri éthique France  Région UltraPériphérique  CE2 </div>					
<p>Nous te souhaitons un bon appétit ! </p> <p><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></p>					



MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE 

Salade de crudités
emmental 

Terrine de campagne
+ cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette 

Menus de substitutions :


Terrine de légumes

PLAT

Omelette 

Saucisse de
Toulouse

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Brandade de poisson
du Chef 

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Fricassé de poisson sauce
crème

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles HVE 

Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

Purée

-

-

Semoule

-

LAITAGE


Carré fondu

Edam BIO 

Coulommiers

Rondelé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO 

Liégeois chocolat

Fruit de saison 

Compote de pomme
abricot



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

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pommes
de terre persillée

Velouté à la tomate

NOMAD

Salade Criolla

Salade Sofia

Menus de substitutions :

PLAT

Boules de bœuf
sauce mironton

Tarte aux trois
fromages



Lomo saltado

Nuggets de poisson
et ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Galette fromage épinards

GARNITURE

Haricots plats

Pommes rissolées

Riz à la tomate

Spaghettis

Purée

-

-

-

LAITAGE

Gouda BIO



Camembert

Vache picon

Petit-suisse aromatisé

DESSERT

Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé
BIO



Gâteau du Chef aux
amandes et orange



Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



MSC



AOP



IGP



Région UltraPérphérique



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	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw rouge 	Carottes râpées		 d'année  Pâté en croûte	Potage du Chef à la carotte 
<i>Menus de substitutions :</i>				Terrine de poisson	
PLAT	Normandin de veau au jus	Pâtes aux légumes sauce tomate 		 Rôti de dinde sauce aux marrons 	Beignets de calamars et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce citron</i>			Paupiette de poisson sauce beurre blanc	
GARNITURE	Purée BIO 	PLAT COMPLET		 Haricots beurre 	Blé HVE à la tomate 
	-	-		Pomme noisette	-
LAITAGE	Samos	Camembert		 Babybel 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Gélifié vanille	Fruit de saison BIO  		Bûche pâtissière	Fruit de saison 
<div>  Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  CE2 </div>					
Nous te souhaitons un bon appétit !  <i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i>					