



MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette 

Salade de riz

Betteraves rouges
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

Semoule

PLAT COMPLET

Purée

-

-

-


-

LAITAGE


Yaourt sucré BIO


Vache picon


Camembert

Fromage blanc aux
fruits BIO 

DESSERT

Compote de pommes
HVE 

Fruit de saison


Fruit de saison HVE


Ponpom chocolat

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



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

Chou rouge HVE
mimolette



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Carottes râpées CE2
vinaigrette



Salade verte
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

Chanteneige BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Carré fondu

Emmental

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de poires

Gâteau du Chef au
yaourt



Gélifié chocolat

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



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	Menu Végétarien JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage du Chef au potiron 	Salade de riz		Salade coleslaw HVE  Nomad Inde	Salade de crudités emmental 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Cordon bleu de volaille	Lasagnes bolognaise		Aiguillettes végétales sauce masala	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Crousti fromage</i>	<i>Lasagnes au saumon</i>			
GARNITURE	Petits-pois à l'étuvée 	Salade verte		Riz créole	Purée
	-	-		-	-
LAITAGE	Edam BIO 	Gouda BIO 		Camembert	Vache picon
DESSERT	Yaourt fermier à la vanille 	Fruit de saison RUP 		Semoule au lait	Fruit de saison BIO 
<p>  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  CE2 </p> <p>  </p> <p>Nous te souhaitons un bon appétit !</p> <p>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</p>					



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 :

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

Purée de patate douce

Farfalles à la tomate

-

-

-

-

LAITAGE

Emmental BIO



Chanteneige BIO



Camembert

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Fruit de saison HVE



Compote de pêches BIO



Yaourt aromatisé

Beignet 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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien		NOMAD	
ENTREES	Lentilles HVE vinaigrette 	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Soupe P4C de carotte au lait de coco 	Chou rouge HVE vinaigrette au miel 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Haché de veau sauce tomate	Nuggets végétariens 		<i>Thailande</i> Nems de volaille	Colin MSC sauce hollandaise 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Boulettes de soja sauce tomate</i>			<i>Nouilles IGP sautées aux petits légumes (plat complet)</i> 	
GARNITURE	Haricots verts BIO persillés 	Coquillettes HVE 		Nouilles IGP sautées 	Riz de Camargue IGP 
	Purée	-		-	-
LAITAGE	Edam	Carré fondu		Coulommiers	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 
<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>Nous te souhaitons un bon appétit ! </p> <p>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</p>					



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		Semoule	Spaghettis
		-		-	-
LAITAGE		Petit-suisse sucré		Vache picon 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT		Fruit de saison RUP  		Donut	Salade de fruits Arlequin

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