



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

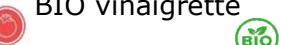
ENTREES

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 :

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



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Chou rouge HVE mimolette  	Betteraves rouges HVE vinaigrette  		Carottes râpées CE2 vinaigrette  	Salade verte vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Kebab de volaille sauce tomate	Omelette au fromage 		Rôti de dinde sauce barbecue	Brandade de poisson P4C 
<i>Menus de substitutions :</i>					
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
Région UltraPérimétrique



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

Potage du Chef au
potiron



Salade de riz

Salade coleslaw HVE



Salade de crudités
emmental

Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Lasagnes bolognaise

Aiguillettes végétales
sauce masala

Nuggets de poisson et
ketchup

Menus de substitutions :

Crousti fromage

Lasagnes au saumon

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



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

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Potage du Chef aux légumes	Macédoine mayonnaise		Taboulé oriental	Céleri râpé CE2 sauce rose
	<i>Menus de substitutions :</i>				
PLAT	Gratin de pommes de terre au jambon	Tarte au fromage		Emincé de volaille sauce ail et fines herbes	Poisson pané
	<i>Gratin de pommes de terre à la sardine</i>			<i>Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes</i>	
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



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

ENTREES

Menu Végétarien

Salade de crudités
emmental



Menu du printemps

Œuf dur mayonnaise



Pâté de campagne et
cornichon

Salade chinoise

PLAT

Saucisses végétales



Navarin de boulettes
d'agneau

Cassolette de poisson
sauce tomate

*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



Nouveau



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