



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Menu Végétarien				
ENTREES		Carottes râpées CE2 à la vinaigrette 		Pâté de foie et cornichons	Tomates vinaigrette 	
<i>Menus de substitutions :</i>				Terrine de légumes tricolore		
PLAT		Mac N' Cheese 		Emincé de bœuf sauce braisée	Filet de colin MSC sauce citron 	
<i>Menus de substitutions :</i>				Tarte au fromage		
GARNITURE		PLAT COMPLET		Brocolis BIO béchamel 	Riz au paprika	
		-		Coquillettes HVE 	-	
LAITAGE		Fondu président		Vache picon	Camembert	
DESSERT		Fruit de saison HVE 		Yaourt aromatisé équitable 	Fromage blanc aux fruits 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

ENTREES

Taboulé oriental

Pastèque

Crêpes aux champignons

Carottes râpées BIO vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de volaille

Omelette au fromage

Aiguillettes de poulet sauce crème

Brandade de poisson P4C

Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Filet de poisson sauce crème

GARNITURE

Petits pois carottes

Coquillettes BIO

Pennes

Salade verte

Pommes sautées

-

-

-

LAITAGE

Chanteneige BIO

Cantafrais nature

Camembert

Petit moulé nature

DESSERT

Flan caramel équitable

Fromage blanc sucré

Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison

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



CIVILIZA
by newrest

Mésopotamie

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Concombres
vinaigrette



Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux trois
fromages



Emincé de poulet
sauce crème

Poisson pané

Menus de substitutions :

Omelette

Quenelles lyonnaises
sauce crème

GARNITURE

Lentilles

Salade verte

Boulgour BIO



Riz créole

-

Purée

-

-

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Emmental

Vache picon

Fromage blanc sucré

DESSERT

Biscuit palmier

Fruit de saison BIO



Raisin



Compote de pommes
HVE



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

Salade de pommes de terre persillée

Concombres vinaigrette

Salade coleslaw rouge

Betteraves rouges HVE vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf sauce soubise

Aiguillettes végétales sauce tomate

Nuggets de poulet et ketchup

Farfalles à la carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de quinoa à la provençale

Nuggets de poisson et ketchup

GARNITURE

Haricots beurre CE2 persillés

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

Compote de pommes HVE

Fruit de saison

Gâteau P4C au yaourt

Fromage blanc aux fruits 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					
ENTREES	Carottes râpées CE2 vinaigrette  	Salade Napoli		Friand au fromage	Macédoine mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Nuggets végétaux 	Blanquette de poulet		Paupiette de dinde sauce basquaise	Colin meunière MSC 
<i>Menus de substitutions :</i>					
		Tarte aux poireaux		Omelette sauce basquaise	
GARNITURE	Spaghettis BIO 	Carottes BIO braisées 		Haricots beurre CE2 à la tomate 	Purée BIO 
	-	Pommes vapeur		Riz créole	-
LAITAGE	Camembert	Cantafrais nature		Emmental	Brie
DESSERT	Chou vanille	Fruit de saison RUP  		Fruit de saison HVE  	Flan 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  Région UltraPériphérique  CE2 </p>					
<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>					
<p>Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300</p>					



MIDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menu Végétarien
Carottes râpées CE2
aux raisins



Salade de tomates
BIO



Chou fleur vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Falafels sauce miel



Boulettes d'agneau
sauce tomate

Marmite de poisson
MSC sauce crème



Menus de substitutions :

Colin MSC sauce crème

*Boulettes de soja sauce
tomate*

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Petits pois

Pommes rissolées

Riz de Camargue IGP
au paprika



Semoule

Pommes vapeur

-

-

LAITAGE

Chèvre

Yaourt sucré
équitable



Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison



Salade de fruits au
miel

Brownie P4C



Fromage blanc sucré

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

ENTREES

Salade aux trois légumes

Potage P4C au potiron 

Salade verte emmental 



Haricots verts vinaigrette

Menus de substitutions :

Semaine du goût: les légumes

PLAT

Rôti de dinde sauce aux oignons

Risotto IGP tomate-fromage  

Jambon braisé au jus

Paupiette de saumon sauce tomate

Menus de substitutions :


Quenelles lyonnaises sauce crème

Rôti de dinde au jus / Filet de poisson sauce crème

GARNITURE

Semoule BIO 

PLAT COMPLET

Julienne de légumes BIO 

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

-

-

Farfalles

-

LAITAGE



Petit moulé ail et fines herbes

Buchette chèvre


Petit-suisse aromatisé



Camembert


DESSERT

Fruit de saison BIO  

Compote de pommes fraises

Gâteau P4C façon carrot cake 

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