



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 + ketchup

Emincé de bœuf sauce braisée

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

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Vache picon

Rondelé Nature

DESSERT

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



RUP



CE2



Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !





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

LAITAGE

Chanteneige BIO

Cantafrais nature

Camembert

Petit moulé nature

DESSERT

Raisin

Fromage blanc sucré

Yaourt aromatisé BIO

Flan caramel



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
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages 		Emincé de poulet sauce crème	Poisson au lait de coco
<i>Menus de substitutions :</i>	Omelette			Quenelles lyonnaises sauce crème	
GARNITURE	Haricots verts persillés	Salade verte		Carottes Vichy BIO 	Riz Créole
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré BIO 		Vache picon	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit de saison BIO  	Biscuit palmier		Compote de pommes HVE 	Tarte noix de coco



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

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



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



LAITAGE

Camembert

Cantafrais nature

Emmental BIO



Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Raisin blanc



Yaourt fermier fraise





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien			U.S.A	
ENTREES	Betteraves rouges HVE vinaigrette 	salade Esaü		Feuilleté hot dog Nomad	Salade de tomates BIO 
<i>Menus de substitutions :</i>				Friand au fromage/ Salade de riz	
PLAT	Emincé de volaille sauce crème	Crêpes au fromage 		Boulettes d'agneau sauce tomate	Marmite de poisson sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Colin MSC sauce crème			Boulette de soja sauce tomate	
GARNITURE	Epinards à la béchamel	Salade verte 		Pommes rissolées	Riz de Camargue IGP au paprika 
LAITAGE	Edam BIO 	Cantadoux		Coulommiers	Tomme noire
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO 		Brownie du Chef 	Fromage blanc sucré



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

LAITAGE

Petit moulé ail et fines herbes

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 