



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées CE2
à la vinaigrette



Pâté de foie et
cornichons

Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes
tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Emincé de bœuf
sauce braisée

Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

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



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

Pastèque



Crêpes aux
champignons

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

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



Brunoise de légumes

Salade verte

Pommes sautées

-

Pennes

-

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



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



VENDREDI

Menu Végétarien

Mésopotamie

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

Haricots verts
persillés

Salade verte

Boulgour BIO



Riz créole

Lentilles

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



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
Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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



Pommes sautées

-

Purée

PLAT COMPLET

-

-

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



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

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées CE2
vinaigrette



Salade Napoli

Friand au fromage

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

Salade de riz

PLAT

Nuggets végétaux



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 CE2 à
la tomate



Purée BIO



-

Pommes vapeur

Riz créole

-

LAITAGE

Camembert

Cantafras nature

Emmental

Brie

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Yaourt fermier fraise



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



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



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Agri éthique France



Région UltraPériphérique



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 :

Betteraves rouges HVE vinaigrette

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



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