



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Sofia BIO



Salade aux trois légumes

Saucisson à l'ail et cornichon

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Risotto IGP tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune

Marmite de poisson MSC sauce catalane



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce brune

GARNITURE

PLAT COMPLET

Lentilles

Coquillettes BIO



LAITAGE

Tomme noire

Brie

Petit Louis à tartiner

DESSERT

Ponpom chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel équitable



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

ENTREES

Taboulé à la menthe

Friand au fromage

Radis croc sel



Menus de substitutions :

Salade de riz

PLAT

Paleron de bœuf
sauce braisée

Paupiette de volaille
sauce tomate

Bâtonnets de poisson

Menus de substitutions :

*Galette de soja sauce
braisée*

*Paupiette de poisson
sauce tomate*

GARNITURE

Haricots verts

Ratatouille

Blé CE2 à la tomate



LAITAGE

Vache picon

Chanteneige BIO



Edam BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de pommes
BIO



Fromage blanc aux
fruits

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

Œuf dur mayonnaise Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur
BIO et pommes de
terre au fromage



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO



LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison HVE



Madeleine

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



Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade piémontaise	Rillettes et cornichons		NOMAD Salade de tomates et mozzarella	Macédoine à la mayonnaise BIO
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		Italie	
PLAT	Crêpe jambon emmental	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>	Crêpe au fromage	Galette de soja sauce tomate			
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Courgettes assaisonnées	Salade verte vinaigrette
LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Camembert		Petit-suisse sucré	Emmental BIO
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes abricots BIO		Gâteau P4C aux amandes	Yaourt aromatisé

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

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Salade russe



Salade verte aux
croûtons

Menus de substitutions :

PLAT

Pâtes BIO crémeuses
au curry



Cordon bleu de
volaille

Colin MSC sauce
hollandaise



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois carottes

Pommes vapeur

LAITAGE

Cantal AOP



Camembert

Carré fondu

DESSERT

Crème dessert
vanille équitable



Yaourt sucré BIO



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



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 **REPAS FROID**

ENTREES

Taboulé oriental

Concombres
vinaigrette



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de crudités
emmental



Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétaux



Jambon blanc

Hachis parmentier

Filet de lieu MSC
sauce Nantua



Menus de substitutions :

Blanc de dinde, Tranche
de surimi MSC

Parmentier de légumes

GARNITURE

Haricots verts BIO
persillés



Salade Napoli

Salade verte
vinaigrette



Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Camembert

Chanteneige BIO



Gouda BIO



Fromage blanc aux
fruits

DESSERT

Compote de pommes
abricots

Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Beignet au 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



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
emmental



Tomates à la
vinaigrette



Carottes râpées CE2
vinaigrette



Concombres BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau
sauce couscous

Nuggets de blé



Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

-

Couscous de la mer

GARNITURE

Salade piémontaise

Semoule BIO



Coquillettes BIO



Riz à la tomate

LAITAGE

Tartare nature

Vache picon

Camembert

Rondelé BIO



DESSERT

Compote de pommes
BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison



Moelleux au citron

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 de pâtes HVE du carnaval de Venise 	Betteraves rouges HVE vinaigrette 		NOMAD Concombres à la crème 	Pâté de campagne et cornichon
<i>Menus de substitutions :</i>				GRECE	<i>Betteraves rouges HVE vinaigrette</i>
PLAT	Croquettes de bœuf sauce tomate	Saucisses végétales 		Salade de pâtes HVE à la grecque 	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce tomate</i>				
GARNITURE	Carottes Vichy	Lentilles HVE 		PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 
LAITAGE	Petit-suisse aromatisé BIO 	Chanteneige BIO 		Brebis crème	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison 	Flan caramel équitable 		Yaourt à la grecque	Fruit de saison 

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



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

REPAS FROID

Menu Végétarien

ENTREES

Melon



Tomates vinaigrette



Concombres BIO à la vinaigrette



Rillettes et cornichons

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Raviolis au gratin

Rôti de dinde et mayonnaise

Mac N Cheese



Filet de colin MSC sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Raviolis végétariens

Œuf dur mayonnaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

Salade de penne HVE



PLAT COMPLET

Gratin dauphinois

LAITAGE

Rondelé BIO



Vache picon

Coulommiers

Emmental BIO



DESSERT

Madeline marbrée au chocolat

Fruit de saison RUP



Gâteau P4C au yaourt



Crème dessert chocolat équitable



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

BONNES VACANCES

MARDI

MERCREDI

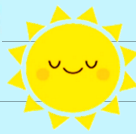
JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
emmental



Concombres à la
crème



Repas froid sous forme
de pique-nique



Menus de substitutions :

PLAT

Cheeseburger

Crêpe au fromage



Consommation du
stock de secours

Sandwich poulet
cheddar

Menus de substitutions :

Fishburger

Sandwich thon
crudités

GARNITURE

Pommes rissolées

Coquillettes BIO à la
tomate



Chips

LAITAGE

Petit moulé nature



Vache qui rit

Yaourt à boire à la
fraise

DESSERT

Fruit de saison



Fruit de saison BIO



Biscuit cœur de
palmier

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