



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 :

Paupiette de poisson
sauce normande

Raviolis de légumes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO
béchamel 

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 

Pompom chocolat

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



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

Chou rouge HVE
mimolette



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Carottes râpées CE2
vinaigrette



Salade verte
vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Kebab de volaille
sauce tomate

Omelette au
fromage



Rôti de dinde sauce
barbecue

Brandade de poisson
P4C



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
tomate

Tarte au fromage

GARNITURE

Pommes rissolées

Purée de carottes
HVE



Haricots verts
persillés

PLAT COMPLET

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



MSC

Agri éthique France



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



Menu Végétarien

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI NOMAD | VENDREDI |
|---|---|---|--|---|---|
| ENTREES | Potage du Chef au potiron  | Salade de riz | | Salade coleslaw HVE  | Salade de crudités emmental  |
| <i>Menus de substitutions :</i> | Haricots verts vinaigrette | | | Inde | |
| PLAT | Cordon bleu de volaille | Lasagnes bolognaise | | Aiguillettes végétales sauce masala | Nuggets de poisson et ketchup |
| <i>Menus de substitutions :</i> | 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  |
| <p>  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  Agri éthique France  Région UltraPériphérique  CE2 </p> | | | | | |
| <p>Nous te souhaitons un bon appétit !</p> | | | <p>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</p> | | |



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef aux légumes



Macédoine mayonnaise

Taboulé oriental

Céleri râpé CE2 sauce rose



Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE vinaigrette



PLAT

Gratin de pommes de terre au jambon

Tarte au fromage



Emincé de volaille sauce ail et fines herbes

Poisson pané

Menus de substitutions :

Gratin de pommes de terre à la sardine

Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Purée de brocolis

Carottes braisées

Farfalles à la tomate

LAITAGE

Emmental BIO



Chanteneige BIO



Camembert

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Fruit de saison HVE



Compote de pêches BIO



Yaourt fermier fraise



Beignet chocolat

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 | | NOMAD | |
| ENTREES | Lentilles HVE vinaigrette    | Carottes râpées BIO vinaigrette   | | Soupe P4C de carotte au lait de coco  | Chou rouge HVE vinaigrette au miel   |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | Céleri CE2 rémoulade  | |
| PLAT | Haché de veau sauce tomate | Nuggets végétariens  | | <i>Thaïlande</i> Nems de volaille | Colin MSC sauce hollandaise  |
| <i>Menus de substitutions :</i> | Boulettes de soja sauce tomate | | | Nouilles IGP sautées aux petits légumes (plat complet)  | |
| GARNITURE | Haricots verts BIO persillés  | Coquillettes HVE  | | Nouilles IGP sautées  | Riz de Camargue IGP  |
| LAITAGE | Edam | Carré fondu | | Yaourt fermier sucré  | Fromage blanc aux fruits BIO  |
| DESSERT | Fruit de saison BIO   | Mousse au chocolat | | Gâteau du Chef à la noix de coco  | Fruit de saison HVE   |
| <p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale </p> <p>  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  CE2  Agri éthique France  Région UltraPériphérique </p> | | | | | |
| <p>Nous te souhaitons un bon appétit ! </p> <p style="text-align: right;"><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></p> | | | | | |



| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-------|---------------------------------|----------|---|------------------------------------|
| | | Menu Végétarien | | Menu du printemps | |
| ENTREES | | Salade de crudités emmental | | Œuf dur mayonnaise | Pâté de campagne et cornichon |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | | Salade chinoise |
| PLAT | | Saucisses végétales | | Navarin de boulettes d'agneau | Cassolette de poisson sauce tomate |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | Navarin de boulettes de soja | |
| GARNITURE | | Pommes sautées | | Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre CE2 | Spaghettis |
| LAITAGE | | Petit-suisse sucré | | Vache picon | Yaourt sucré BIO |
| DESSERT | | Fruit de saison RUP | | Donut | Salade de fruits Arlequin |
| <p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale </p> <p> Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques Agri éthique France Région UltraPériphérique CE2 </p> | | | | | |
| <p>Nous te souhaitons un bon appétit ! <i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></p> | | | | | |