



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à l'orange

Salade de pâtes basilic

Pâté de foie

Tomates vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet

Rôti de bœuf sauce jus

Filet de colin MSC



sauce citron

Menus de substitutions :

Nuggets de poisson

Galette de soja sauce jus

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Brocolis aux amandes

Riz aux oignons

LAITAGE

Fondu président

Edam

Vache picon

Rondelé nature

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Concombres
vinaigrette



Haricots verts
vinaigrette

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce Bercy

Omelette à la
tomate



Sauté de volaille
sauce Vanille

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce Bercy

Boulettes de soja sauce
vanille

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Riz à la tomate

Purée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Yaourt sucré

Petit-suisse
aromatisé

Vache qui rit

Vache picon

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes

Gâteau du Chef à la
vanille



Fromage blanc aux
fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade de pommes
de terre persillées

Friand au fromage

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

Salade de riz

PLAT

Spaghettis au
fromage et petits
légumes



Blanquette de poulet

Paupiette de dinde
sauce basquaise

Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Omelette sauce
basquaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

Carottes braisées

Haricots beurre à la
tomate

Purée

LAITAGE

Camembert

Cantafrais nature

Emmental

Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison



Raisin blanc



Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de pâtes
multicolore

Salade de riz

Salade de tomates



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Crêpes au fromage

Boulettes d'agneau
sauce tomate

Marmite de poisson
sauce crème

Menus de substitutions :

Colin MSC sauce
crème

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Salade verte



Courgettes à la
tomate

Riz au paprika

LAITAGE

Edam

Cantadoux

Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP

IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Taboulé oriental	Céleri rémoulade		Crêpes aux champignons	Carottes râpées vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de pâtes basilic	
PLAT	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Omelette au fromage 	Brandade de poisson P4C 
<i>Menus de substitutions :</i>	Crousti au fromage	Filet de poisson sauce crème			
GARNITURE	Petit pois carottes	Coquillettes		Brunoise de légumes	Salade verte
LAITAGE	Chanteneige	Cantafrais nature		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Flan caramel



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Concombres
vinaigrette

Chou blanc
vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux légumes
du soleil



Emincé de poulet
sauce pomme
cannelle

Fricassé de colin
sauce curry

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce soubise

Galette de soja sauce pomme
cannelle

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Salade verte

Carottes Vichy

Riz Créole

LAITAGE

Emmental

Yaourt sucré

Vache picon

Fromage blanc aux
fruits

DESSERT

Fruit de saison



Biscuit palmier

Gâteau du Chef aux
pommes



Compote de pommes



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



Semaine du goût: Potiron et courges

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 :



Salade de potiron et épinards aux noix



PLAT

Rôti de dinde sauce miel

Risotto tomate fromage

Jambon braisé au jus

Filet de colin MSC sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Falafels sauce miel

Rôti de dinde au jus/
Galette de soja au jus

GARNITURE

Purée de butternut

PLAT COMPLET

Julienne de légumes

Gratin de butternut et PDT

LAITAGE

Petit moulé ail et fines herbes

Edam

Petit-suisse aromatisé

Camembert

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Gâteau du Chef à la citrouille



Fruit de saison



CE2

