



MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpe au fromage

Choux rouge
vinaigrette

Salade de boulgour



Carottes râpées à
l'échalote



Menus de substitutions :

Betteraves à la vinaigrette

Menu Végétarien

PLAT

Falafels Végétal



Jambon blanc +
mayonnaise

Paupiette de dinde
sauce chasseur



Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Jambon de dinde / Poisson
pané

Paupiette de saumon à la
sauce crème

GARNITURE

70% Semoule
30% Légume à
l'oriental

Pommes vapeur

Jardinière de
légumes

Farfalles

LAITAGE

Vache picon

Cantal AOP



Mimolette

Petit Louis

DESSERT

Yaourt local j'achète
fermier



Fruit de saison



Géligié au chocolat

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Bouillons de légumes vermicelles	Salade coleslaw 		Pâté de campagne	Salade exotique
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade laperousse</i>			<i>Terrine tricolore</i>	
PLAT	Boulettes à l'agneau sauce tajine abricot 	Menu Végétarien Omelette persillée 		Bœuf bourguignon 	Quenelles de poisson sauce nantua 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Boulettes de soja sauce tajine abricot</i>			<i>Galette de quinoa à la provençale</i>	
GARNITURE	70% Légumes tajines 30% Boulgour	Lentilles		Chou fleur béchamel	Purée de pomme de terre
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré		Camembert	Crème dessert caramel
DESSERT	Gélifié à la vanille	Fruit de saison 		Beignet au chocolat	Fruit de saison 



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREES

Salade de maïs et soja

Salade Sofia



Cake aux olives noires P4C

Salade de blé à la menthe

Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Quenelles lyonnaises sauce tomate basilic

Bolognaise



Sauté de porc aux pruneaux

Nuggets de poisson

Menus de substitutions :



Bolognaise végétale

Sauté de dinde aux pruneaux / Galette végétal

GARNITURE

Haricots verts à l'ail

Spaghetti

Lentilles noires



Purée de brocolis

LAITAGE

Petit moulé

Fromage blanc aux fruits

Tomme noire

Crème dessert à la vanille

DESSERT

Flan caramel

Fruit de saison



Mousse au chocolat noire



Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

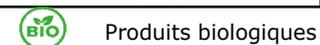
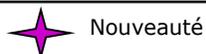
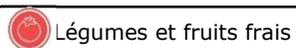
Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	Macédoine vinaigrette	Œufs durs fermiers mayonnaïse <small>FERME DU PRÉ LE TRAVAIL DES OISEAUX</small>		Salade verte aux croutons	Concombre bulgare 	
<i>Menus de substitutions :</i>						
PLAT	Blanquette de volaille à l'ancienne 	Emincés de bœuf sauce dijonnaïse 	Menu Végétarien		Crêpe au fromage 	Colin meunière MSC 
<i>Menus de substitutions :</i>						
GARNITURE	Riz créole	Haricots beurres persillés		Courgettes à l'ail	Purée de pomme de terre	
LAITAGE	Gouda	Yaourt aromatisé		Coulommiers	Crème dessert à la vanille	
DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison 		Compote de pêche	Fruit de saison 	



Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pâté de foie	Potage au potiron		Betteraves rouges HVE au vinaigre basalmique	Friand au fromage
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Terrine chèvre et tomate</i>	<i>Salade de haricots verts</i>		 	<i>Céleri remoulade</i>
PLAT	Aiguillette de volaille aux pêches	Brandade crécy 	Menu Végétarien Omelette aux fines herbes 		Colin sauce à l'oseille  
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Poisson pané</i>				
GARNITURE	Frites CE2 	PLAT COMPLET		Petits pois carottes	Boulgour
LAITAGE	Rondelé	Fromage blanc aux fruits		Petit suisse aromatisé	Mimolette
DESSERT	Yaourt local de la ferme de Guiscard 	Fruit de saison 		Gâteau P4C aux pommes 	Fruit de saison 





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette 	Saucisson à l'ail		KOLOR Potage à la tomate	Tranche de surimi MSC + mayonnaise 
<i>Menus de substitutions :</i>		Terrine printanière		Salade de tomate	
PLAT	Couscous (boulet de boeuf) 	Nuggets de volaille + ketchup		Menu Végétarien Chili sin carne 	Poisson pané + ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Couscous (boulettes de soja)	Nuggets de poisson + ketchup			
GARNITURE	70% Semoule 30% Légume couscous	Purée de haricots verts		Riz créole	Tortis
LAITAGE	Camembert	Pont l'évêque AOP 		Roulé à la fraise	Crème dessert caramel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit de saison 		Compote à la framboise	Fruit de saison 

 Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais

 Nouveauté

 HVE

 MSC

 AOP

 IGP

 Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	Salade de boulgour, betteraves HVE et pois chiche  	Crêpe au fromage		Repas de fin d'année	Potage aux légumes	
<i>Menus de substitutions :</i>		Concombre vinaigrette			Macédoine vinaigrette	
PLAT	Menu Végétarien Mac'n cheese  	Bœuf bourguignon 				Beignets de calamars + mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette de lentilles				
GARNITURE	PLAT COMPLET	Gnocchis à la tomate				Riz à la tomate
LAITAGE	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits				Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Yaourt sucré BIO 	Fruit de saison BIO  			Fruit de saison 	

