



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de riz
Carmen

Salade piémontaise



Chou rouge
vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétariens



Chipolatas

Sauté de bœuf sauce
tomate

Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Coquillettes à la
tomate

Poêlée de légumes
d'automne

Courgettes sauce
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Carré de l'Est

Chanteneige BIO



Coulommiers

Fromage blanc sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pompon chocolat



Préparé par le Chef



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

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Salade verte



Pâté de foie
+ cornichons

Menus de substitutions :

Œufs dur mayonnaise

PLAT

Omelette au
fromage



Hachis parmentier

Filet de poisson MSC
sauce tomate basilic



Menus de substitutions :

Parmentier de légumes

GARNITURE

Brocolis BIO à
l'anglaise



PLAT COMPLET

Semoule

LAITAGE

Vahce picon

Petit-suisse
aromatisé BIO



Carré de l'Est

DESSERT

Fruit de saison



Beignet au chocolat

Yaourt sucré BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



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

Céleri râpé sauce
rose



Salade de pépinettes
HVE



Salade croquante



Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur
BIO au jambon



Cordon bleu de
volaille

Gratin de chou-fleur BIO à la
volaille Gratin
de chou-fleur BIO à la
sardine

Crousti au fromage

Boulettes de bœuf
sauce mexicaine

Filet de colin MSC
sauce citron



Boulettes de soja sauce
mexicaine

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

Riz créole

Purée BIO



LAITAGE

Yaourt aromatisé

Emmental BIO



Camembert

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux
fruits

Tortal de Cielo (gâteau
du Chef aux amandes)



Gélifié caramel



Préparé par le Chef



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

Menu Végétarien

ENTREES

Crêpe au fromage

Salade verte aux
croûtons



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Céleri rémoulade



Menus de substitutions :

Salade de pommes de
terre à l'emmental

PLAT

Sauté de bœuf au
jus

Lasagnes bolognaise

Blanquette de volaille Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce jus

Lasagnes au saumon

Tarte aux fromages

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Poêlée de légumes

Boulgour BIO



LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt aromatisé
BIO



Vache picon

Petit-suisse aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Petits-beurre

Compote de pommes
HVE



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



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

Salade de perles
HVE 

Salade de crudités
emmental 


Terrine de campagne
+cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette  

Menus de substitutions :


Terrine de légumes

PLAT

Omelette 

Saucisse de
Toulouse

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Brandade de poisson
du Chef 

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Fricassé de poisson sauce
crème

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles HVE


Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

LAITAGE

Carré fondu

Edam BIO


Coulommiers


Rondelé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO
 

Liégeois chocolat

Fruit de saison


Yaourt fermier
framboise 



Préparé par le Chef



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

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pommes
de terre persillée

Velouté à la tomate

NOMAD

Salade Criolla

Salade Sofia

Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PÉROU

PLAT

Boules de bœuf
sauce mironton

Tarte aux trois
fromages



Lomo saltado

Nuggets de poisson
et ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Galette fromage épinards

GARNITURE

Haricots plats

Purée de potiron

Pommes rissolées

Riz à la tomate

LAITAGE

Gouda BIO



Camembert

Vache picon

Petit-suisse aromatisé

DESSERT

Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé
BIO



Gâteau du Chef aux
amandes et orange



Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



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

Menu de fin

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw
rouge



Salade de haricots
verts vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Pâtes aux légumes
sauce tomate



Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC
sauce citron

GARNITURE

Purée BIO



PLAT COMPLET

LAITAGE

Samos

Camembert

DESSERT

Gélifié vanille

Fruit de saison BIO



d'année

Pâté en croûte

Terrine de poisson

Rôti de dinde sauce
aux marrons

Paupiette de poisson
sauce beurre blanc

Haricots beurre
et
Pommes noisette



Babybel

Bûche pâtissière ou
charlotte aux fruits
rouges

Potage du Chef à la
carotte



Macédoine mayonnaise

Beignets de calamars
et ketchup

Blé HVE à la tomate



Yaourt sucré BIO



Fruit de saison



Préparé par le Chef



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