



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées CE2
à la vinaigrette



Salade verte
emmental



Pâté de foie et
cornichons

Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes
tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Galopin de veau
sauce tomate

Emincé de bœuf
sauce braisée

Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

Omelette sauce tomate

Tarte au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Purée BIO



Brocolis BIO
béchamel



Riz au paprika

-

-

Coquillettes HVE



-

LAITAGE

Fondu président

Cantafras

Vache picon

Camembert

DESSERT

Fruit de saison HVE



Donut

Yaourt aromatisé
équitable



Fromage blanc aux
fruits BIO



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
Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Taboulé oriental

Pastèque



Salade de riz au
surimi MSC



Crêpes aux
champignons



Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Omelette au
fromage



Rôti de veau sauce
marengo

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Brandade de poisson
P4C



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Galette de soja sauce
marengo

Filet de poisson sauce
crème

GARNITURE

Petits pois carottes

Coquillettes BIO



Chou-fleur béchamel

Brunoise de légumes

Salade verte

Pommes sautées

-

Gratin dauphinois

Pennes

-

LAITAGE

Chanteneige BIO



Cantafrais nature

Emmental

Camembert

Petit moulé nature

DESSERT

Flan caramel
équitable



Fromage blanc sucré

Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



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



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

Menu Végétarien

Mésopotamie

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Pâté de campagne et
cornichons

Concombres
vinaigrette



Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pépinettes

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux trois
fromages



Boulettes d'agneau
sauce couscous

Emincé de poulet
sauce crème

Poisson pané

Menus de substitutions :

Omelette

Couscous de la mer

Quenelles lyonnaises
sauce crème

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Salade verte

Semoule BIO



Boulgour BIO



Riz créole

Lentilles

Purée

-

-

-

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Emmental

Fondu président

Vache picon

Fromage blanc sucré

DESSERT

Biscuit palmier

Fruit de saison BIO



Crème dessert
chocolat équitable



Raisin



Compote de pommes
HVE



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



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
Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de pommes
de terre persillée



Concombres
vinaigrette

Taboulé oriental



Salade coleslaw
rouge

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce soubise

Aiguillettes
végétales sauce
tomate



Gratin de chou-fleur
à la volaille

Nuggets de poulet et
ketchup

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de quinoa à la
provençale

Gratin de chou-fleur à la
sardine

Nuggets de poisson et
ketchup

GARNITURE

Haricots beurre CE2
persillés



Riz de Camargue
IGP à la tomate



PLAT COMPLET

Purée

PLAT COMPLET

Pommes sautées

-

-

-

-

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Gouda BIO



Camembert BIO



Vache picon

DESSERT

Compote de
pommes HVE



Fruit de saison



Fruit de saison RUP



Gâteau P4C au
yaourt



Fromage blanc aux
fruits BIO



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

BIO



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	VENREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Carottes râpées CE2 vinaigrette	Salade Napoli	Concombres à la menthe	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de riz	
PLAT	Nuggets végétaux	Blanquette de poulet	Emincé de bœuf sauce dijonnaise	Paupiette de dinde sauce basquaise	Colin meunière MSC
<i>Menus de substitutions :</i>		Tarte aux poireaux	Cœur de colin MSC sauce dijonnaise	Omelette sauce basquaise	
GARNITURE	Spaghettis BIO	Carottes BIO braisées	Boulgour BIO	Haricots beurre CE2 à la tomate	Purée BIO
	-	Pommes vapeur	-	Riz créole	-
LAITAGE	Camembert	Cantafrais nature	Carré fondu	Emmental	Brie
DESSERT	Chou vanille	Fruit de saison RUP	Flan chocolat équitable	Fruit de saison HVE	Yaourt fermier fraise
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale	Légumes et fruits frais	Nouveauté	HVE Agri éthique France	AOP Région UltraPériphérique	Produits biologiques CE2
Nous te souhaitons un bon appétit !	<i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i>				
	Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300				



MIDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menu Végétarien
Carottes râpées CE2
aux raisins



Friand au fromage



Salade de tomates
BIO



Chou fleur vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Falafels sauce miel



Rôti de dinde sauce
barbecue

Boulettes d'agneau
sauce tomate

Marmite de poisson
MSC sauce crème



Menus de substitutions :

Colin MSC sauce crème

Galette fromages
épinards

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Petits pois

Farfalles

Pommes rissolées

Riz de Camargue IGP
au paprika



Semoule

Pommes vapeur

-

-

-

LAITAGE

Chèvre

Yaourt sucré
équitable



Chanteneige BIO



Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison



Salade de fruits au
miel



Fruit de saison



Brownie P4C



Fromage blanc sucré

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



du 12 au 16 octobre 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade aux trois légumes

Potage P4C au potiron



Carottes râpées CE2 à la vinaigrette



Salade verte emmental



Haricots verts vinaigrette

Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE vinaigrette

Semaine du goût: les légumes

PLAT

Rôti de dinde sauce aux oignons

Risotto IGP tomate-fromage



Boulettes de bœuf sauce potiron

Jambon braisé au jus

Paupiette de saumon sauce tomate

Menus de substitutions :

Quenelles lyonnaises sauce crème

Boulettes de soja sauce potiron

Rôti de dinde au jus / Filet de poisson sauce crème

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Spaghettis BIO



Julienne de légumes BIO



Gratin de chou-fleur et pommes de terre

-

-

-

Farfalles

-

LAITAGE

Petit moulé ail et fines herbes

Buchette chèvre

Coulommiers

Petit-suisse aromatisé

Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de pommes fraises

Yaourt aux fruits mixés

Gâteau P4C façon carrot cake



Fruit de saison BIO



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

Légumes et fruits frais



Nouveauté



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300