



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

-

Semoule

-


-

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



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

-

-

Coquillettes HVE



-

LAITAGE

Chanteneige BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Carré fondu

Emmental

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de poires

Gâteau du Chef au
yaourt



Gélatifié 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



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

HVE Agri éthique France
 MSC
 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

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

-

-

Purée de patate douce


-

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



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			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 
	Purée	-		-	-
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  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>					



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
		-		Semoule	-
LAITAGE		Petit-suisse sucré		Vache picon 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT		Fruit de saison RUP  		Donut	Salade de fruits Arlequin

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



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



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