



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Sofia BIO



Salade aux trois légumes

Saucisson à l'ail et cornichon

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Risotto IGP tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune

Marmite de poisson MSC sauce catalane



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce brune

GARNITURE

PLAT COMPLET

Lentilles

Coquillettes BIO



-

-

-

LAITAGE

Tomme noire

Brie

Petit Louis à tartiner

DESSERT

Pompom chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel équitable



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



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
ENTREES	Taboulé à la menthe	Friand au fromage		Radis croc sel 	
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de riz			
PLAT	Paleron de bœuf sauce braisée	Paupiette de volaille sauce tomate		Bâtonnets de poisson	
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée	Paupiette de poisson sauce tomate			
GARNITURE	Haricots verts	Ratatouille		Blé CE2 à la tomate 	
	Frites au four CE2 	Riz Créole		-	
LAITAGE	Vache picon	Chanteneige BIO 		Edam BIO 	
DESSERT	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes BIO 		Fromage blanc aux fruits	

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



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

Œuf dur mayonnaise Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur
BIO et pommes de
terre au fromage



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET Riz Créole BIO



-

-

LAITAGE

Pointe de Brie Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison HVE Madeleine



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Vegetarien Nomad	VENDREDI
ENTREES	Salade piémontaise	Rillettes et cornichons		Salade de tomates et mozzarella	Macédoine à la mayonnaise BIO
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		Italie	
PLAT	Crêpe jambon emmental	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>	Crêpe au fromage	Galette de soja sauce tomate			
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Courgettes assaisonnées	Salade verte vinaigrette
	Purée	Frites au four CE2		Gratin dauphinois	-
LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Camembert		Petit-suisse sucré	Emmental BIO
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes abricots BIO		Gâteau P4C aux amandes	Yaourt aromatisé

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

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

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Salade russe



Salade verte aux
croûtons

Menus de substitutions :

PLAT

Pâtes BIO crémeuses
au curry



Cordon bleu de
volaille

Colin MSC sauce
hollandaise



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois carottes

Pommes vapeur

-

Tortis HVE



-

LAITAGE

Cantal AOP



Camembert

Carré fondu

DESSERT

Crème dessert
vanille équitable



Yaourt sucré BIO



Fruit de saison BIO



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien		REPAS FROID		
ENTREES	Taboulé oriental	Concombres vinaigrette		Betteraves rouges HVE vinaigrette	Salade de crudités emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Nuggets végétaux	Jambon blanc		Hachis parmentier	Filet de lieu MSC sauce Nantua
<i>Menus de substitutions :</i>		Blanc de dinde, Tranche de surimi MSC		Parmentier de légumes	
GARNITURE	Haricots verts BIO persillés	Salade Napoli		Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP
	Purée	-		-	-
LAITAGE	Camembert	Chanteneige BIO		Gouda BIO	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Compote de pommes abricots	Fruit de saison RUP		Fruit de saison HVE	Beignet au chocolat

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



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



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
emmental

Tomates à la
vinaigrette

Carottes râpées CE2
vinaigrette

Concombres BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau
sauce couscous

Nuggets de blé

Poisson pané et
ketchup



Menus de substitutions :

-

Couscous de la mer

GARNITURE

Salade piémontaise

Semoule BIO

Coquillettes BIO

Riz à la tomate



-

-

-

-

LAITAGE

Tartare nature

Vache picon

Camembert

Rondelé BIO



DESSERT

Compote de pommes
BIO

Fruit de saison RUP

Fruit de saison

Moelleux au citron



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pâtes HVE du carnaval de Venise	Menu Végétarien Betteraves rouges HVE vinaigrette		NOMAD Concombres à la crème	Pâté de campagne et cornichon
<i>Menus de substitutions :</i>				GRECE	<i>Betteraves rouges HVE vinaigrette</i>
PLAT	Croquette de bœuf sauce tomate	Saucisse végétale		Salade de pâtes HVE à la grecque	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce tomate</i>			-	
GARNITURE	Carottes Vichy	Lentilles HVE		PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel
	Coquillettes HVE	-		-	Riz pilaf
LAITAGE	Petit-suisse aromatisé BIO	Chanteneige BIO		Brebis crème	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison	Flan caramel équitable		Yaourt à la grecque	Fruit de saison

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

ENTREES

Melon



Tomates vinaigrette



Menu Végétarien

Concombres BIO à la vinaigrette



Rillettes et cornichons

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Raviolis au gratin

Rôti de dinde et mayonnaise

Mac N Cheese



Filet de colin MSC sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Raviolis végétariens

Œuf dur mayonnaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

Salade de penne HVE



PLAT COMPLET

Gratin dauphinois

-

-

-

-

LAITAGE

Rondelé BIO



Vache picon

Coulommiers

Emmental BIO



DESSERT

Madeleine marbrée au chocolat

Fruit de saison RUP



Gâteau P4C au yaourt



Crème dessert chocolat équitable



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



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	BONNES VACANCES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte emmental 	Concombres à la crème 			Repas froid sous forme de pique-nique 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Cheeseburger	Crêpe au fromage 		Consommation du stock de secours	Sandwich poulet cheddar
<i>Menus de substitutions :</i>	Fishburger				Sandwich thon crudités
GARNITURE	Pommes rissolées	Coquillettes BIO à la tomate 			Chips
	-	-			-
LAITAGE	Petit moulé nature 	Vache qui rit			Yaourt à boire à la fraise
DESSERT	Donut  	Fruit de saison BIO  			Biscuit cœur de palmier

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

Nous te souhaitons un bon appétit !

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