



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Cake du Chef aux
carottes



Salade de crudités
emmental



Salade de riz Carmen

Concombres à la
crème



Menus de substitutions :

PLAT

Tarte
méditerranéenne



Chipolatas

Emincé de volaille
sauce curry

Sauté de boeuf sauce
tomate

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille
Cassolette de poisson sauce
crème

Colin MSC à la crème de
curry

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Salade verte



Poêlée de légumes
d'automne

Tortis BIO



Courgettes à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Petit-Louis à tartiner

Edam

Coulommiers

Cantafrais

Petit-suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert
vanille



Fruit de saison BIO



Pompom chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Plus te souhaitons un bon appétit !

Agri éthique France



du 11 au 15 novembre 2024



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM chocolat et café	VENDREDI
ENTREES		Menu Végétarien			
		Velouté de légumes	Taboulé oriental	Salade coleslaw	Paté de foie
<i>Menus de substitutions :</i>					Œuf dur mayonnaise
PLAT		Hachis parmentier	Omelette au fromage	Sauté de dinde sauce soubise	Poisson pané + sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>		Parmentier de légumes		Galette de soja sauce soubise	
GARNITURE		Salade verte	Brocolis BIO à l'anglaise	Carottes braisées	Semoule
LAITAGE		Petit-suisse aromatisé BIO	Vache picon	Liégeois café	Carré de l'est
DESSERT		Compote de poires	Fruit de saison	Gâteau du Chef au chocolat	Yaourt sucré BIO



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
vinaigrette



Salade Esaü HVE



Salade croquante



Salami

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes
multicolore

PLAT

Mac N'Cheese



Cordon bleu de
volaille

Raviolis au gratin

Gratin de chou-fleur
BIO au jambon



Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Galette de soja sauce
tomate+ coquillettes au
fromage

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

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

Salade verte



PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Yaourt aromatisé

Emmental BIO



Camembert

Cantafrais

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison BIO



Beignet au chocolat

Compote de
pommes abricots
BIO



Fruit de saison HVE



Gélinié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI
Menu Végétarien

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Friand au fromage

Salade verte aux
croûtons



Salade piémontaise

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Céleri rémoulade



Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de boeuf au
jus

Lasagnes bolognaise

Falafels BIO sauce
tomate



Blanquette de volaille
à l'ancienne

Dos de cabillaud MSC
sauce hollandaise



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce jus

Lasagnes au saumon

Tarte aux fromages

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Haricots verts

Poêlée de légumes

Boulgour BIO



LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt aromatisé
BIO



Emmental

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Petits-beurres

Liégeois chocolat

Fruit de saison HVE



Compote de pommes
HVE





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

mélanges d'épices

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Salade de crudités
emmental

Salade Roméo



Terrine de campagne
Cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes

PLAT

Omelette sauce tomate



Saucisse de
Toulouse

Tomate farcie

Aiguillettes de poulet
sauce masala

Brandade de poisson
du Chef



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Galette de soja au jus

Tarte aux poireaux

Boulettes de soja sauce
masala

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles aux
oignons

Riz Créole

Haricots verts

PLAT COMPLET

LAITAGE

Carré fondu

Edam BIO



Fromage blanc sucré

BIO



Brie

Yaourt Fermier
Framboise



DESSERT

Fruit de saison BIO



Gâteau du Chef au
yaourt



Compote de
pommes coings

Fruit de saison



Salade de fruits
exotiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Pommes de terre
vinaigrette

Chou blanc
rémoulade

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Velouté à la tomate

Salade Sofia

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce mironton

Pad thaï au poulet

Paupiette de volaille
sauce dijonnaise

Tarte aux légumes
du soleil

nuggets de poisson
+ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Pad thaï au poisson

Paupiette de saumon sauce
crème

GARNITURE

Haricots plats

PLAT COMPLET

Semoule

Salade verte

Riz à la tomate

LAITAGE

Gouda BIO

Camembert

Rondelé BIO

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé BIO

DESSERT

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé
BIO

Fruit de saison

Crème dessert
caramel

Compote de pommes
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES OISEUX

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

FIN D'ANNEE



VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw
rouge



Salade mexicaine

Salade verte
vinaigrette



Pâté richelieu



Potage du Chef à la
carotte



Menus de substitutions :

Terrine de saumon

PLAT

Normandin de veau
au jus

Pâtes aux légumes
sauce tomate



Emincé de poulet
sauce paprika

Filet de poulet sauce
suprême

Beignets de calamars

Menus de substitutions :

Filet de poisson sauce
citron

Galette de soja sauce
paprika

Paupiette de poisson sauce
beurre blanc

GARNITURE

Purée BIO



PLAT COMPLET

Chou-fleur et pdt au
gratin

Pommes noisettes



Blé CE2 à la tomate



LAITAGE

Samos

Camembert

Coulommiers

Babybel

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Gélifié vanille

Fruit de saison BIO



Fromage blanc aux
fruits BIO



Bûche pâtissière



Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS