



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO  
vinaigrette 



Salade de riz  
Carmen

Salade de blé CE2 à  
la menthe



Friand au fromage



Salade coleslaw HVE

Menus de substitutions :

PLAT

Risotto tomate  
fromage 

Paupiette de volaille  
sauce normande

Emincé de bœuf  
sauce tomate

Emincé de volaille  
sauce estragon



Brandade de poisson  
du Chef 

Menus de substitutions :

Paupiette de poisson  
sauce normande

Galette de soja sauce  
tomate

Filet de colin sauce  
estragon

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO  
béchamel 

Spaghettis BIO 

Julienne de légumes  
BIO 50% 

Salade verte 

—

—

—

Riz Créole 50%

—

LAITAGE

Yaourt sucré BIO 

Vache picon

Rondelé nature

Camembert

Fromage blanc aux  
fruits BIO 

DESSERT

Compote de pommes  
HVE 

Fruit de saison 

Crème dessert  
chocolat

Fruit de saison HVE 



Pompon chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	BULBES	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>ENTREES</b>	Velouté à la tomate	Salade verte vinaigrette	Surimi MSC mayonnaise	Carottes râpées BIO à l' <b>échalote</b>	Betteraves rouges HVE vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Rôti de dinde au jus	Omelette au fromage	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf sauce aux <b>oignons</b>	Filet de colin MSC sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce jus		Crousti au fromage	Tarte au fromage	
<b>GARNITURE</b>	Potatoes	Purée de carottes	Coquillettes	Haricots verts <b>persillés</b>	Riz Créole BIO
	—	—	—	—	—
<b>LAITAGE</b>	Pont l'évêque AOP	Petit-suisse aromatisé BIO	Yaourt aromatisé BIO	Carré fondu	Emmental BIO
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO	Compote de poires	Fruit de saison	Gâteau du Chef au yaourt	Gélifié chocolat



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef au potiron 

Salade de riz

Salade de pommes de terre

Salade coleslaw HVE  

Salade de crudités emmental 

Menus de substitutions :

PLAT

Lasagnes bolognaise

Quenelles lyonnaises sauce aurore 

Aiguillettes de poulet sauce crème

Emincé de bœuf sauce braisée

Nuggets de poisson et ketchup

Menus de substitutions :

Lasagnes au saumon

Filet de poisson MSC sauce crème

Falafels sauce braisée

GARNITURE

Salade verte 

Petits pois à l'étuvée

Frites au four CE2 

Macaronis BIO 

Purée

—

—

—

—

—

LAITAGE

Edam BIO 

Gouda BIO 

Fromage blanc aux fruits BIO 

Camembert

Vache picon

DESSERT

Yaourt fermier à la poire  

Fruit de saison RUP  

Captain chocolat

Compote de pommes BIO 

Fruit de saison BIO  



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ  
LE PAYSAN DES DESIRS

Produit de la ferme



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Lentilles HVE  
vinaigrette



Salade de pâtes au  
surimi MSC



Céleri BIO rémoulade



Chou rouge HVE  
vinaigrette au miel



Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de  
volaille

Boules de bœuf  
sauce paprika

Jambon blanc

Bolognaise tortis HVE  
aux petits légumes



Colin MSC sauce  
tomate basilic



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Boulettes de soja sauce  
paprika

Blanc de dinde  
Omelette nature

GARNITURE

Coquillettes IGP



Haricots verts BIO  
persillés



Purée de brocolis BIO



PLAT COMPLET

Semoule BIO



—

—

—

—

—

LAITAGE

Carré fondu

Edam

Coulommiers

Yaourt fermier sucré



Fromage blanc aux  
fruits BIO



DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat

Gâteau du Chef à la  
myrtille



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

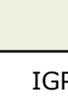
FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES DEUX

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ARBUSTES AROMATIQUE	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Potage du Chef aux légumes 	Salade de pâtes	Haricots beurre CE2 vinaigrette 	Feuilleté de légumes 	Salade Sofia BIO  
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Gratin de pommes de terre au jambon de dinde	Tarte au fromage 	Spaghettis IGP à la carbonara de volaille 	Émincé de volaille sauce ail et fines herbes 	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Gratin de pommes de terre à la sardine		Spaghettis IGP au fromage et petits légumes	Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes	
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Purée de haricots verts BIO 	PLAT COMPLET	Carottes braisées 50% 	Farfalles à la tomate
	—	—	—	Boullgour 50%	—
<b>LAITAGE</b>	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 	Carré fondu	Petit moulé ail et fines herbes 	Yaourt sucré BIO 
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison HVE  	Compote de pêches BIO 	Fruit de saison BIO  	Yaourt à boire fraise 	Beignet Chocolat
 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  AOP  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Agri éthique France  Région UltraPériphérique  CE2  FERME DU PRÉ LE FLAMBOIR DES DESIRS  Produit de la ferme					

Nous te souhaitons un bon appétit ! 

**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**Menu du printemps**

**VENDREDI**



**Menu Végétarien**

<b>ENTREES</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade verte HVE vinaigrette 	Salade de crudités BIO emmental 	Œuf dur (local) mayonnaise 	Pâté de campagne cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Salade chinoise
<b>PLAT</b>	Aiguillettes de poulet sauce crème	Mac N Cheese 	Emincé de volaille sauce curry	Navarin de boulettes d'agneau	Cassolette de poisson sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson MSC sauce crème		Omelette sauce curry	Navarin de boulettes de soja	
<b>GARNITURE</b>	Pommes rissolées	PLAT COMPLET	Gratin de chou-fleur BIO 	Farfalles	Riz de Camargue IGP à la tomate 
	—	—	—	—	—
<b>LAITAGE</b>	Pointe de Brie	Petit-suisse sucré	Petit moulé nature	Vache picon	Yaourt sucré BIO 
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison RUP 	Crème dessert vanille	Eclair au chocolat	Salade de fruits Arlequin

**Nous te souhaitons un bon appétit !**