



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES		Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de foie	Salade Russe	Salade verte aux croûtons
<i>Menus de substitutions :</i>			Terrine de légumes		
PLAT		Pâtes BIO crémeuses au curry 	Emincé de boeuf sauce soubise 	Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce hollandaise
<i>Menus de substitutions :</i>			Galette de soja sauce soubise	Crousti au fromage	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Haricots beurre CE2 à l'ail 	Petits pois carottes	Gratin dauphinois
			Purée		
LAITAGE		Cantal AOP 	Boursin ail et fines herbes	Camembert	Carré fondu
DESSERT		Crème dessert vanille	Fruit de saison HVE 	Gâteau du Chef au yaourt 	Fruit de saison BIO

Préparé par le Chef Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques
 Agri éthique France CE2 Région UltraPériphérique FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES ODEURS Produit de la ferme

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
ENTREES	Taboulé à la menthe		Friand au fromage	Concombres à la crème		Radis croc sel
<i>Menus de substitutions :</i>			<i>Salade de blé CE2 estivale</i>			
PLAT	Paleron de bœuf braisé		Paupiette de volaille sauce tomate	Jambon blanc		Bâtonnets de poisson
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée		<i>Paupiette de poisson sauce tomate</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce crème</i>		
GARNITURE	Haricots verts		Ratatouille	Purée BIO		Blé HVE à la tomate
	Riz au curry		Pommes vapeur			
LAITAGE	Vache picon		Emmental	Coulommiers		Edam BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO		Compote de pommes BIO	Yaourt fermier sucré		Yaourt aux fruits


 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Région UltraPériphérique  CE2  FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DESIRS  Produit de la ferme

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	Salade Sofia BIO  	Salade aux trois légumes 	Salade de pâtes BIO 		Saucisson à l'ail + cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Terrine tomate chèvre
PLAT	Risotto tomate fromage 	Boulettes d'agneau sauce brune 	Emincé de poulet sauce paprika		Marmite de poisson MSC sauce catalane 
<i>Menus de substitutions :</i>		Boulettes de soja sauce brune	Tarte aux fromages		
GARNITURE	PLAT COMPLET	Pommes duchesse	Brocolis BIO à l'anglaise 		Coquillettes BIO 
			Boulgour		
LAITAGE	Tomme grise	Brie	Petit-suisse aromatisé BIO 		Petit Louis à tartiner
DESSERT	Pompon chocolat	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes HVE 		Flan caramel


 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Région UltraPériphérique  CE2  FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DESERTS Produit de la ferme

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	Rillettes +cornichons	Salade piémontaise	Concombres à la vinaigrette	Betteraves rouges HVE dijonnaise	Tomates vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>	Salade de pâtes basilic				
PLAT	Emincé de bœuf sauce hongroise	Crêpe au fromage	Nuggets de poulet et ketchup	Normandin de veau sauce à l'ancienne	Brandade de poisson du Chef
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce hongroise		Nuggets de blé et ketchup	Filet de poisson sauce à l'ancienne	
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate	Spaghettis BIO au fromage	Carottes braisées	Salade verte
	Purée	Riz Créole BIO		Purée de patate douce	
LAITAGE	St-Môret	Camembert	Carré de l'Est	Petit-suisse sucré	Emmental BIO
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes abricots BIO	Fruit de saison HVE	Fraises	Yaourt aromatisé

Préparé par le Chef Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques
 Agri éthique France Région UltraPériphérique CE2 FERME DU PRÉ Produit de la ferme

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

Taboulé oriental



Concombres BIO
vinaigrette



Friand au fromage

Salade de crudités
emmental



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Croquette de maïs



Jambon blanc



Blanquette de volaille
sauce colombo

Hachis parmentier

Filet de lieu MSC
sauce Nantua



Menus de substitutions :

Tranche de surimi MSC

Blanquette de la mer

Parmentier de légumes

GARNITURE

Haricots verts BIO
persillés



Salade Napoli

Carottes BIO à la
crème



Salade verte



Riz de Camargue IGP



Farfalles

Blé CE2

LAITAGE

Camembert

Rondelé

Carré fondu



Gouda BIO



Fromage blanc sucré
BIO



DESSERT

Compote de pommes
abricots BIO



Fruit de saison RUP



Gélinié vanille

Fruit de saison



Beignet chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ODEURS

Produit de la ferme

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 (local)
mayonnaise



Salade coleslaw BIO



Salade de pépinettes
HVE



Menus de substitutions :

PLAT

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



Tomate farcie



Emincé de volaille
sauce curry

Menus de substitutions :

Tarte au légumes du
soleil

Boulettes de soja sauce
curry

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO

Purée de haricots
verts BIO



LAITAGE

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Kiri BIO



DESSERT

Fruit de saison



Madeleine

Crème dessert au
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

CE2



Produit de la ferme

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

Salade de riz
Carmen

Salade verte
emmental

Terrine de Campagne

Carottes râpées
vinaigrette

Concombres BIO
vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Sauté de bœuf sauce
braisée

Couscous poulet

Paupiette de veau
sauce crème

Boulettes de lentilles
BIO sauce bolognaise

Poisson pané+
ketchup

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
braisée

Couscous de la mer

Paupiette de poisson
sauce crème

GARNITURE

Purée de carottes

Semoule BIO

Gratin de brocolis
BIO

Coquillettes BIO

Riz à la tomate

Pommes rissolées

LAITAGE

Tartare

Vache picon

Carré fondu

Camembert

Rondelé BIO

DESSERT

Compote de poires
BIO

Fruit de saison

Flan caramel

Fraises

Moelleux au citron



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 DÉJEUNÉS

Produit de la ferme

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

Pâté de foie

Salade de tomates
BIO



Salade de boulgour

Chou rouge HVE
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Sauté de porc sauce
miel

Salade piémontaise
aux œufs



Galopin de veau
sauce forestière

Fricassée de poisson
MSC sauce paprika



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce miel

Tarte aux légumes du soleil

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Haricots verts

Riz Créole

Semoule

LAITAGE

Cantal AOP



Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré
BIO



Camembert BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Chou vanille

Fruit de saison



Crème dessert
chocolat



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 DEFTS

Produit de la ferme

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pâtes du carnaval de Venise	Concombres vinaigrette	Salade verte	Taboulé à la menthe	Pâté de campagne
<i>Menus de substitutions :</i>					Betteraves rouges HVE vinaigrette
PLAT	Paleron de bœuf braisé	Omelette au fromage	Saucisse de Toulouse	Emincé de volaille sauce tomate basilic	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée		Boulettes de soja au jus	Filet de poisson sauce tomate basilic	
GARNITURE	Carottes à la crème BIO	Coquillettes BIO à la tomate	Lentilles HVE	Haricots beurre CE2 persillés	Brocolis BIO béchamel
	Purée de haricots verts			Pommes vapeur	Purée de patate douce
LAITAGE	Petit-suisse aromatisé BIO	St Môret	Edam BIO	Brie	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes HVE	Mousse chocolat	Gâteau du Chef à la framboise	Fruit de saison

Préparé par le Chef Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques
 Agri éthique France CE2 FERME DU PRÉ Produit de la ferme

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

Salade verte aux œufs (local)



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Tomates vinaigrette



Betteraves rouges HVE vinaigrette



Concombres BIO vinaigrette



Rillettes

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Aiguillettes de poulet sauce crème

Rôti de bœuf +mayonnaise



Boulettes d'agneau sauce tajine abricots

Mac N Cheese



Filet de colin MSC sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Filet de poisson sauce crème

Œuf dur mayonnaise

Boulettes de soja sauce tajine abricots

GARNITURE

Duo de courgettes à la crème

Salade de penne

Légumes tajine

PLAT COMPLET

Gratin dauphinois

Gnocchis

Semoule

LAITAGE

Vache picon

Rondelé BIO



Gouda

Coulommiers

Emmental BIO



DESSERT

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison RUP



Yaourt vanille BIO



Gâteau du Chef au yaourt



Crème dessert chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Produit de la ferme

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

Salade verte
emmental



Concombres à la
crème



Salade de riz au
surimi MSC



Salade de crudités
emmental



Menus de substitutions :

PLAT

Cheeseburger
+ketchup

Crousti au fromage



Haché de veau sauce
tomate

STOCK DE SECOURS

Cassolette de poisson
sauce curry

Menus de substitutions :

Fishburger +ketchup

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Frites au four CE2



Coquillettes BIO à la
tomate



Courgettes BIO
assaisonnées



Riz Créole BIO



Purée

LAITAGE

Petit Louis à tartiner



Vache qui rit

St-Môret

Chanteneige

DESSERT

Donut



Fruit de saison BIO



Yaourt à boire fraise

Pompons chocolat



Préparé par le Chef



Legumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES DEUTS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



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