



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à la vinaigrette



Salade de pâtes basilic

Salade verte emmental



Pâté de foie et cornichon

Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet + ketchup

Galopin de veau sauce tomate

Emincé de bœuf sauce braisée

Filet de colin MSC



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson + ketchup

Omelette sauce tomate

Tarte au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Purée BIO



Brocolis BIO béchamel



Riz au paprika

Pommes vapeur

Coquillettes

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Cantafrais

Gouda

Rondelé Nature

DESSERT

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison RUP



Donut au chocolat

Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux fruit 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

RUP



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Tomates mimosa

Pastèque

Crêpes aux champignons

Carottes râpées BIO vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de volaille

Aiguillettes de poulet sauce crème

Rôti de veau sauce marengo

Omelette au fromage

Brandade de poisson du Chef



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Filet de poisson sauce crème

Galette de soja sauce marengo

GARNITURE

Petit pois carottes

Coquillettes BIO

Chou fleur béchamel

Brunoise de légumes

Salade verte



Pommes sautées

Riz créole

Pennes

LAITAGE

Chanteneige BIO

Cantafrais nature

Tomme noire

Camembert

Pont l'évêque AOP



DESSERT

Raisin

Fromage blanc sucré

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé BIO

Flan caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



RUP

IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade de perles HVE	Betteraves rouges HVE vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Concombres vinaigrette	Chou blanc à l'ananas
<i>Menus de substitutions :</i>			Salade de pépinettes		<b>NOMAD</b> Guadeloupe
<b>PLAT</b>	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages	Boulettes d'agneau sauce couscous	Emincé de poulet sauce crème	
<i>Menus de substitutions :</i>	Omelette		Couscous de la mer	Quenelles lyonnaises sauce crème	
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts persillés	Salade verte	Semoule BIO	Carottes Vichy BIO	Riz Créole
			Légumes couscous	Coquillettes	
<b>LAITAGE</b>	Emmental	Yaourt sucré BIO	Fondu président	Vache picon	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO	Biscuit palmier	Fruit de saison	Compote de pommes HVE	Tarte noix de coco



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pommes de terre persillée

Concombres vinaigrette

Taboulé oriental

Pastèque

Betteraves rouges HVE vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf sauce soubise

Aiguillettes végétales sauce tomate

Knacks végétales

Sauté de volaille sauce crème

Farfalles à la carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de quinoa à la provençale

Boulettes de lentilles BIO sauce crème

GARNITURE

Haricots beurre

Riz de Camargue IGP à la tomate

Gratin de chou-fleur

Purée

PLAT COMPLET

Petits-pois

LAITAGE

Yaourt sucré BIO

Petit-suisse aromatisé BIO

Gouda BIO

Camembert

Saint-Nectaire AOP

DESSERT

Fruit de saison

Compote de pommes HVE

Fruit de saison HVE

Gâteau du Chef au yaourt

Fromage blanc aux fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées  
vinaigrette



Salade napolì

Concombres à la  
menthe



Friand au fromage

Macédoine  
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Veg' chick'n nuggets  
et ketchup



Blanquette de  
poulet

Emincé de bœuf  
sauce dijonnaise

Paupiette de dinde  
sauce basquaise

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Cœur de colin MSC sauce  
dijonnaise

Omelette sauce basquaise

GARNITURE

Spaghettis BIO



Carottes BIO  
braisées



Boulgour BIO



Haricots beurre à la  
tomate

Purée BIO



Riz créole

LAITAGE

Camembert

Cantafrais nature

Carré fondu

Emmental BIO



Carré de l'est

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Gélifié chocolat

Raisin blanc



Yaourt fermier fraise



CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>			<b>U.S.A</b>	
<b>ENTREES</b>	Betteraves rouges HVE vinaigrette 	salade Esaü	Melon 	Feuilleté hot dog <b>NOMAD</b>	Salade de tomates BIO 
<i>Menus de substitutions :</i>				Friand au fromage	
<b>PLAT</b>	Emincé de volaille sauce crème	Crêpes au fromage 	Rôti de dinde sauce BBQ	Boulettes de veau sauce tomate	Marmite de poisson sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Colin MSC sauce crème		Galette fromage épinards	Boulette de soja sauce tomate	
<b>GARNITURE</b>	Epinards à la béchamel	Salade verte 	Farfalles	Pommes rissolées	Riz de Camargue IGP au paprika
	Purée				
<b>LAITAGE</b>	Edam BIO 	Cantadoux	Chanteneige BIO 	Coulommiers	Tomme noire
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO 	Brownie du Chef	Fromage blanc sucré





MIDI

LUNDI

MARDI  
**Menu Végétarien**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade aux trois légumes

Potage P4C au potiron

Carottes râpées à la vinaigrette

Œuf dur mayonnaise

Haricots verts vinaigrette

Menus de substitutions :

**Semaine du Goût : les fruits**

**PLAT**

Rôti de dinde sauce pêche

Risotto tomate fromage

Boulettes de bœuf sauce abricots

Jambon braisé au jus

Poisson pané

Menus de substitutions :

Quenelles lyonnaises sauce pêche

Boulettes de soja sauce abricots

Filet de poisson sauce crème

**GARNITURE**

Semoule BIO

PLAT COMPLET

Spaghettis BIO

Julienne de légumes BIO

Gratin de butternut et pommes de terre

Riz blanc

**LAITAGE**

Petit moulé ail et fines herbes

Edam BIO

Coulommiers

Petit-suisse aromatisé

Camembert

**DESSERT**

Fruit de saison BIO

Compote de pommes fraises

Yaourt aux fruits mixés

Gâteau du Chef à la rhubarbe

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



CE2



CE2



Ferme du pré