



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

Ponpom 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



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

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé à la menthe Friand au fromage

Radis croc sel



Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétaux  Paupiette de volaille
sauce tomate

Bâtonnets de poisson

Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce tomate

GARNITURE

Frites au four CE2



Ratatouille

Blé CE2 à la tomate



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



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

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



Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Salade piémontaise	Rillettes et cornichons		NOMAD Salade de tomates et mozzarella	Macédoine à la mayonnaise BIO
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		Italie	
PLAT	Crêpe au fromage	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette de soja sauce tomate			
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette
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
 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

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

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



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
	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
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
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale</p> <p> Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques Agri éthique France Région UltraPériphérique CE2 </p>					
<p>Nous te souhaitons un bon appétit !</p> <p>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</p>					



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



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
	Menu Végétarien				
ENTREES	Pastèque 	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	Croquettes de bœuf sauce tomate	Saucisses végétales 		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	Coquillettes HVE 	Lentilles HVE 		PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel
LAITAGE	Tomme noire	Chanteneige BIO 		Brebis crème	Tomme blanche
DESSERT	Petits-suisse aromatisés BIO 	Fran 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



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



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			
ENTREES	Melon 	Tomates vinaigrette 		Concombres BIO à la vinaigrette 	Rillettes et cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Terrine tomate chèvre
PLAT	Raviolis au gratin	Rôti de dinde et mayonnaise		Mac N Cheese 	Filet de colin MSC sauce aux amandes
<i>Menus de substitutions :</i>	Raviolis végétariens	Œuf dur mayonnaise			
GARNITURE	PLAT COMPLET	Salade de penne HVE 		PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
LAITAGE	Yaourt sucré	Rondelé BIO 		Coulommiers	Emmental BIO
DESSERT	Madeleine marbrée au chocolat	Fruit de saison RUP 		Gâteau P4C au yaourt 	Crème dessert chocolat équitable
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale</p> <p> Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques Agri éthique France Région UltraPériphérique CE2 </p>					
<p>Nous te souhaitons un bon appétit ! </p> <p style="text-align: right;"><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></p>					



MIDI

BONNES VACANCES

MARDI

MERCREDI

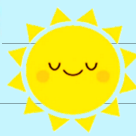
JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
emmental



Concombres à la
crème



Menus de substitutions :

PLAT

Cheeseburger

Crêpe au fromage



Consommation du
stock de secours

Repas froid sous
forme de
pique-nique

Menus de substitutions :

Fishburger

GARNITURE

Pommes rissolées

Coquillettes BIO à la
tomate



LAITAGE

Petit moulé nature



Vache qui rit

DESSERT

Fruits de saison BIO



Donut

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