



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Choux rouge vinaigrette		Salade de boulgour 	Carottes râpées BIO à l'échalote
<i>Menus de substitutions :</i>	Betteraves à la vinaigrette				
PLAT	Falafels Végétal 	Jambon blanc + mayonnaise		Paupiette de dinde sauce chasseur 	Colin MSC sauce aurore
<i>Menus de substitutions :</i>	Jambon de dinde / Poisson pané		Paupiette de saumon à la crème		
GARNITURE	70% Semoule BIO 30% Légume à l'oriental 	Pommes vapeur		Jardinière de légumes BIO 	Farfalles
LAITAGE	Vache picon	Cantal AOP 		Mimolette	Petit Louis
DESSERT	Yaourt local j'achète fermier 	Fruit de saison BIO 		Géligié au chocolat	Fruit de saison

Préparé par le Chef
 Légumes et fruits frais
 Nouveauté
 HVE
 MSC
 AOP
 IGP
 Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Bouillons de légumes vermicelles	Salade coleslaw 		Pâté de campagne	Salade exotique
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade laperousse</i>			<i>Terrine tricolore</i>	
PLAT	Boulettes à l'agneau sauce tajine abricot 	Menu Végétarien Omelette persillée 		Bœuf bourguignon 	Quenelles de poisson sauce nantua 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Boulettes de soja sauce tajine abricot</i>			<i>Galette de quinoa à la provençale</i>	
GARNITURE	70% Légumes tajines 30% Boulgour BIO 	Lentilles		Chou fleur BIO béchamel 	Purée de PDT BIO 
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré BIO 		Camembert	Crème dessert caramel
DESSERT	Gélinié à la vanille	Fruit de saison RUP  		Beignet au chocolat	Fruit de saison HVE  



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREES

Salade de maïs BIO
et soja



Salade Sofia



**Cake aux olives
noires P4C**

Salade de blé à la
menthe

Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Quenelles lyonnaises
sauce tomate basilic



Bolognaise



**Sauté de porc aux
pruneaux**

Nuggets de poisson

Menus de substitutions :

Bolognaise végétale

*Sauté de dinde aux
pruneaux / Galette
végétal*

GARNITURE

Haricots verts à l'ail

Spaghetti

Lentilles noires



Purée de brocolis

LAITAGE

Petit moulé

Fromage blanc aux
fruits BIO



Tomme noire

Yaourt à la vanille
BIO



DESSERT

Flan caramel

Fruit de saison BIO



**Mousse au
chocolat noire**



Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	Macédoine vinaigrette	Œufs durs fermiers mayonnaise <small>FERME DU PRÉ LE TRAVAIL DES OISEAUX</small>		Salade verte aux croustons	Concombre bulgare 	
<i>Menus de substitutions :</i>						
PLAT	Blanquette de volaille à l'ancienne 	Emincés de bœuf sauce dijonnaise 	Menu Végétarien		Crêpe au fromage 	Colin meunière MSC 
<i>Menus de substitutions :</i>						
	<i>Filet de lieu à la crème</i>	<i>Boulettes de soja sauce dijonnaise</i>				
GARNITURE	Riz BIO 	Haricots beurres persillés		Courgettes à l'ail	Purée de pomme de terre	
LAITAGE	Gouda	Yaourt aromatisé BIO 		Coulommiers	Yaourt à la vanille BIO 	
DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison HVE  		Compote fruit rouge BIO 	Fruit de saison 	

 Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais

 Nouveauté

 HVE

 MSC

 AOP

 IGP

 Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pâté de foie	Potage au potiron		Betteraves rouges HVE au vinaigre basalmique	Friand au fromage
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Terrine chèvre et tomate</i>	<i>Salade de haricots verts</i>		 	<i>Céleri remoulade</i>
PLAT	Aiguillette de volaille aux pêches	Brandade crécy		Menu Végétarien Omelette aux fines herbes	Colin sauce à l'oseille
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Poisson pané</i>				 
GARNITURE	Frites CE2 	PLAT COMPLET		Petits pois carottes	Boulgour
LAITAGE	Rondelé	Fromage blanc aux fruits BIO 		Petit suisse aromatisé BIO 	Mimolette
DESSERT	Yaourt local de la ferme de Guiscard 	Fruit de saison RUP 		Gâteau P4C aux pommes 	Fruit de saison BIO  





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette 	Saucisson à l'ail		KOLOR Potage à la tomate	Tranche de surimi MSC + mayonnaise 
<i>Menus de substitutions :</i>		Terrine printanière		Salade de tomate	
PLAT	Couscous (boulet de boeuf) 	Nuggets de volaille + ketchup		Menu Végétarien Chili sin carne 	Poisson pané + ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Couscous (boulettes de soja)	Nuggets de poisson + ketchup			
GARNITURE	70% Semoule 30% Légume couscous	Purée de haricots verts		Riz créole	Tortis
LAITAGE	Camembert	Pont l'évêque AOP 		Roulé à la fraise	Crème dessert caramel
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison HVE  		Compote à la framboise	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 !



P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	Salade de boulgour, betteraves HVE et pois chiche  	Crêpe au fromage		Repas de fin d'année	Potage aux légumes	
<i>Menus de substitutions :</i>		Concombre vinaigrette			Macédoine vinaigrette	
PLAT	Menu Végétarien Mac'n cheese  	Bœuf bourguignon 				Beignets de calamars + mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette de lentilles				
GARNITURE	PLAT COMPLET	Gnocchis à la tomate				Riz à la tomate
LAITAGE	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits				Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Yaourt sucré BIO 	Fruit de saison BIO  			Fruit de saison 	

