



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Cake du Chef aux
carottes



Salade de crudités
emmental



Salade de riz Carmen

Concombres à la
crème



Menus de substitutions :

PLAT

Tarte
méditerranéenne



Chipolatas

Emincé de volaille
sauce curry

Sauté de boeuf sauce
tomate

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille
Cassiolette de poisson sauce
crème

Colin MSC à la crème de
curry

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Salade verte



Poêlée de légumes
d'automne

Tortis BIO



Courgettes à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Petit-Louis à tartiner

Edam

Coulommiers

Cantafras

Petit-suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert
vanille

Fruit de saison BIO



Pompom chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Ferme du pré



du 11 au 15 novembre 2024

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM chocolat et café	VENDREDI
ENTREES		Velouté de légumes	Taboulé oriental	Salade coleslaw	Paté de foie
Menus de substitutions :		Betteraves rouges vinaigrette			Œuf dur mayonnaise
PLAT		Hachis parmentier	Omelette au fromage	Sauté de dinde sauce soubise	Poisson pané + sauce tomate
Menus de substitutions :		Parmentier de légumes		Galette de soja sauce soubise	
GARNITURE		Salade verte	Brocolis BIO à l'anglaise	Carottes braisées	Semoule
LAITAGE		Petit-suisse aromatisé BIO	Vache picon	Liégeois café	Carré de l'est
DESSERT		Compote de poires	Fruit de saison	Gâteau du Chef au chocolat	Yaourt sucré BIO
 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  CE2  Ferme du Pré Nous te souhaitons un bon appétit ! 					



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
vinaigrette



Salade Esaü HVE



Salade croquante



Salami

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes
multicolore

PLAT

Mac N'Cheese



Cordon bleu de
volaille

Raviolis au gratin

Gratin de chou-fleur
BIO au jambon



Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Galette de soja sauce
tomate+ coquillettes au
fromage

Gratin de chou-fleur BIO a la
volaille Gratin
de chou-fleur BIO à la
sardine

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

Salade verte



PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Yaourt aromatisé

Emmental BIO



Camembert

Cantafrais

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison BIO



Beignet au chocolat



Compote de
pommes abricots
BIO



Fruit de saison HVE



Gélifié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais

Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OÙFS

Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Friand au fromage

Salade verte aux
croûtons



Salade piémontaise

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Céleri rémoulade



Menus de substitutions :

Betterave rouges HVE
mimolette

PLAT

Sauté de boeuf au
jus

Lasagnes bolognaise



Falafels BIO sauce
tomate



Blanquette de volaille
à l'ancienne

Dos de cabillaud MSC
sauce hollandaise



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce jus

Lasagnes au saumon

Tarte aux fromages

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Haricots verts

Poêlée de légumes

Boulgour BIO



LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt aromatisé
BIO



Emmental

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Petits-beurres

Liégeois chocolat

Fruit de saison HVE



Compote de pommes
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré

Madeleine newest restauration		du 2 au 6 décembre 2024			NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM mélanges d'épices	VENDREDI	
ENTREES	Salade de perles HVE	Salade de crudités emmental	Salade Roméo	Terrine de campagne	Carottes râpées BIO vinaigrette	
	Menus de substitutions :			Terrine de légumes		
PLAT	Omelette sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Tomate farcie	Aiguillettes de poulet sauce masala	Brandade de poisson du Chef	
	Menus de substitutions :		Saucisse de volaille / Galette de soja au jus	Tarte aux poireaux	Boulettes de soja sauce masala	
GARNITURE	Ratatouille	Lentilles aux oignons	Riz Créole	Brocolis à l'anglaise	PLAT COMPLET	
LAITAGE	Carré fondu	Edam BIO	Fromage blanc sucré BIO	Brie	Yaourt Fermier Framboise	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Gâteau du Chef au yaourt	Compote de pommes coings	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques	
Préparé par le Chef Légumes et fruits frais Nouveauté HVE Agri éthique France MSC AOP IGP Produits biologiques CE2 Ferme du pré Nous te souhaitons un bon appétit !						



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Pommes de terre
vinaigrette

Chou blanc
rémoulade



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Velouté à la tomate

Salade Sofia



Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

PLAT

Emincé de bœuf
sauce mironton

Pad thaï au poulet

Paupiette de volaille
sauce dijonnaise

Tarte aux légumes
du soleil



nuggets de poisson
+ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Pad thaï au poisson

Paupiette de saumon sauce
crème

GARNITURE

Haricots plats

PLAT COMPLET

Semoule

Salade verte



Riz à la tomate

LAITAGE

Gouda BIO



Camembert

Rondelé BIO



Vache picon

Petit-suisse
aromatisé BIO



DESSERT

Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison



Crème dessert
caramel

Compote de pommes
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Ferme du pré

		du 16 au 20 décembre 2024		NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	FIN D'ANNEE	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Salade coleslaw rouge	Salade mexicaine	Salade verte vinaigrette	Pâté richelieu	Potage du Chef à la carotte
Menus de substitutions :				Terrine de saumon	Macédoine mayonnaise
PLAT	Normandin de veau au jus	Pâtes aux légumes sauce tomate	Emincé de poulet sauce paprika	Filet de poulet sauce suprême	Beignets de calamars
Menus de substitutions :	Filet de poisson sauce citron	-	Galette de soja sauce paprika	Paupiette de poisson sauce beurre blanc	
GARNITURE	Purée BIO	PLAT COMPLET	Chou-fleur et pdt au gratin	Haricots beurre ou Pommes noisettes	Blé CE2 à la tomate
LAITAGE	Samos	Camembert	Coulommiers	Babybel	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Gélifié vanille	Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits BIO	Bûche pâtissière ou Bavarois 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					
Nous te souhaitons un bon appétit !					