



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>Menu Végétarien</b>			
<b>ENTREES</b>		Carottes râpées vinaigrette 		Salade Russe	Salade verte aux croûtons 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>		Pâtes BIO crémeuses au curry 		Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce hollandaise 
<i>Menus de substitutions :</i>				<i>Crousti au fromage</i>	
<b>GARNITURE</b>		PLAT COMPLET		Petits pois carottes	Gratin dauphinois
<b>LAITAGE</b>		Cantal AOP 		Camembert	Carré fondu
<b>DESSERT</b>		Crème dessert vanille		Gâteau du Chef au yaourt 	Fruit de saison BIO 



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
<b>ENTREES</b>	Taboulé à la menthe	Friand au fromage			Radis croc sel 
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade de blé CE2 estivale</i>			
<b>PLAT</b>	Paleron de bœuf braisé	Paupiette de volaille sauce tomate			Bâtonnets de poisson
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée	<i>Paupiette de poisson sauce tomate</i>			
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts	Ratatouille			Blé HVE à la tomate 
<b>LAITAGE</b>	Vache picon	Emmental			Edam BIO 
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes BIO 			Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

CE2

**FERME FERME DU PRÉ** produit de la ferme  
LE PLÉAT LE PLAISIR DES DESSERTS

**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



Saucisson à l'ail + cornichons

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Risotto tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune

Marmite de poisson MSC sauce catalane



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce brune

GARNITURE

PLAT COMPLET

Pommes duchesse

Coquillettes BIO



LAITAGE

Tomme grise

Brie

Petit Louis à tartiner

DESSERT

Pompon chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel



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 <b>Menu Végétarien</b>	MERCREDI	GRAINES	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Rillettes +cornichons	Salade piémontaise		Betteraves rouges HVE dijonnaise 	Tomates vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade de pâtes basilic</i>				
<b>PLAT</b>	Emincé de bœuf sauce hongroise	Crêpe au fromage 		Normandin de veau sauce à l'ancienne	Brandade de poisson du Chef 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce hongroise</i>			<i>Filet de poisson sauce à l'ancienne</i>	
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO à l'anglaise 	Haricots beurre CE2 à la tomate 		Carottes braisées 	Salade verte 
<b>LAITAGE</b>	St-Môret	Camembert		Petit-suisse sucré 	Emmental BIO 
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes abricots BIO 		Fraises 	Yaourt aromatisé



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 PLAIGN DES DEVEYS

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



Salade de crudités  
emmental



Betteraves rouges  
HVE vinaigrette



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Croquette de maïs



Jambon blanc

Hachis parmentier

Filet de lieu MSC  
sauce Nantua



*Menus de substitutions :*

Blanc de dinde, Tranche de  
surimi MSC

*Parmentier de légumes*

**GARNITURE**

Haricots verts BIO  
persillés



Salade Napoli

Salade verte



Riz de Camargue IGP



**LAITAGE**

Camembert

Rondelé

Gouda BIO



Fromage blanc sucré  
BIO



**DESSERT**

Compote de pommes  
abricots BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison



Beignet chocolat



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 OÙVES

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

FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES OÙFES

Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

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



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte au légumes du  
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO



LAITAGE

Coulommiers

Yaourt aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Madeleine



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 OÙFES

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
<b>ENTREES</b>	Salade de riz Carmen	Salade verte emmental		<b>Menu Végétarien</b>	
				Carottes râpées vinaigrette	Concombres BIO vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf sauce braisée	Couscous poulet		Boulettes de lentilles BIO sauce bolognaise	Poisson pané+ ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée	Couscous de la mer			
<b>GARNITURE</b>	Purée de carottes	Semoule BIO		Coquillettes BIO	Riz à la tomate
<b>LAITAGE</b>	Tartare	Vache picon		Camembert	Rondelé BIO
<b>DESSERT</b>	Compote de poires BIO	Fruit de saison		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



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  
+cornichons

Salade de boulgour

Chou rouge HVE  
vinaigrette

Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Sauté de porc sauce  
miel

Galopin de veau  
sauce forestière

Fricassée de poisson  
MSC sauce paprika

Menus de substitutions :

Sauté de dinde sauce miel  
Galette de soja sauce miel

Tarte aux légumes du soleil

GARNITURE

Purée

Haricots verts

Riz Créole

LAITAGE

Cantal AOP

Fromage blanc sucré

Camembert BIO

DESSERT

Fruit de saison BIO

Fruit de saison

Crème dessert  
chocolat



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 OÙVES

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	HERBES AROMATIQUES	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade de pâtes du carnaval de Venise	Concombres vinaigrette		Taboulé à la menthe	Pâté de campagne
<i>Menus de substitutions :</i>					Betteraves rouges HVE vinaigrette
<b>PLAT</b>	Paleron de bœuf braisé	Omelette au fromage		Emincé de volaille sauce tomate basilic	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée			Filet de poisson sauce tomate basilic	
<b>GARNITURE</b>	Carottes à la crème BIO	Coquillettes BIO à la tomate		Haricots beurre CE2 persillés	Brocolis BIO béchamel
<b>LAITAGE</b>	Petit-suisse aromatisé BIO	St Môret		Brie	Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes HVE		Gâteau du Chef à la framboise	Fruit de saison

**Menu Végétarien**

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 OUVRES
 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			
<b>ENTREES</b>	Salade verte aux œufs (local) FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES OÙVES	Tomates vinaigrette 		<b>Menu Végétarien</b>				
<i>Menus de substitutions :</i>					Terrine tomate chèvre			
<b>PLAT</b>	Aiguillettes de poulet sauce crème	Rôti de bœuf +mayonnaise		Mac N Cheese 	Filet de colin MSC sauce aux amandes 			
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson sauce crème	Œuf dur mayonnaise						
<b>GARNITURE</b>	Duo de courgettes à la crème	Salade de penne		PLAT COMPLET	Gratin dauphinois			
<b>LAITAGE</b>	Vache picon	Rondelé BIO 		Coulommiers	Emmental BIO 			
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison RUP 		Gâteau du Chef au yaourt 	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 OÙVES	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	BONNES VACANCES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade verte emmental  	Concombres à la crème 			Repas froid sous forme de pique-nique 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Cheeseburger +ketchup	Crousti au fromage 		STOCK DE SECOURS	Sandwich poulet tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Fishburger + kechup				Sandwich emmental crudités
<b>GARNITURE</b>	Frites au four CE2 	Coquillettes BIO à la tomate 			Chips
<b>LAITAGE</b>	Petit Louis à tartiner 	Vache qui rit			Yaourt à boire
<b>DESSERT</b>	 	Fruit de saison BIO  			Biscuit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



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