



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à l'orange

Salade de pâtes basilic

Salade verte emmental

Pâté de foie

Tomates vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet

Galopin de veau sauce tomate

Rôti de bœuf sauce jus

Filet de colin MSC



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson

Boulettes de soja sauce tomate

Galette de soja sauce jus

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Purée BIO



Brocolis BIO aux amandes



Riz aux oignons

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Cantafras

Vache picon

Rondelé nature

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit de saison RUP



Donut Chocolat

Fruit de saison HVE



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Concombres
vinaigrette



Taboulé oriental

Haricots verts
vinaigrette

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce Bercy

Omelette à la
tomate



Gratin de chou-fleur
au jambon de dinde

Sauté de volaille
sauce Vanille

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce Bercy

Gratin de chou-fleur à la
sardine

Boulettes de soja sauce
vanille

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Riz de Camargue
IGP à la tomate



PLAT COMPLET

Purée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Gouda BIO



Vache qui rit

Vache picon

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes HVE



Fruit de saison HVE



Gâteau du Chef à la
vanille



Fromage blanc aux
fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade de pommes
de terre persillées

Concombres à la
menthe



Friand au fromage

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

Salade de riz

PLAT

Spaghettis BIO au
fromage et petits
légumes



Blanquette de poulet

Emincé de bœuf
sauce dijonnaise

Paupiette de dinde
sauce basquaise

Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

cœur de colin MSC sauce
dijonnaise

Omelette sauce
basquaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

Carottes BIO
braisées



Boullgour BIO



Haricots beurre à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Camembert

Cantafras nature

Carré fondu

Emmental BIO



Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Gélifié chocolat

Raisin blanc



Yaourt fermier fraise



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de pâtes
multicolore

Haricots verts
vinaigrette

Salade de riz

Salade de tomates
BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Crêpes au fromage

Rôti de dinde sauce
BBQ

Boulettes d'agneau
sauce tomate

Marmite de poisson
sauce crème

Menus de substitutions :

Colin MSC sauce
crème

Galette de soja sauce BBQ

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Salade verte



Pommes noisettes

Courgettes à la
tomate

Riz de Camargue IGP
au paprika



LAITAGE

Edam BIO



Cantadoux

Chanteneige BIO



Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé
BIO



Crème dessert
caramel

Fruit de saison BIO



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP

IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Céleri rémoulade

Salade de riz au
surimi MSC



Crêpes aux
champignons

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Aiguillettes de
poulet sauce crème

Rôti de veau sauce
marengo

Omelette au fromage



Brandade de poisson
P4C



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

LAITAGE

Chanteneige BIO



Cantafrais nature

Tomme noire

Camembert

Petit moulé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé BIO



Flan caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Pâté de campagne

Concombres
vinaigrette

Chou blanc
vinaigrette

Menus de substitutions :

Salade de pépinettes

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux légumes
du soleil



Boulettes d'agneau
sauce couscous

Emincé de poulet
sauce pomme
cannelle

Fricassé de colin
sauce curry

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce soubise

Couscous de la mer

Galette de soja sauce pomme
cannelle

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Salade verte

Semoule Bio



Carottes Vichy

Riz de camargue IGP



LAITAGE

Emmental

Yaourt sucré BIO



Fondu président

Vache picon

Fromage blanc aux
fruits BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Biscuit palmier

Fruit de saison

Gâteau du Chef aux
pommes



Compote de pommes



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



Semaine du goût: Potiron et courges

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade aux trois légumes	Potage P4C au potiron	Carottes râpées au citron	Salade verte emmental	Haricots verts vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de potiron et épinards aux noix			
PLAT	Rôti de dinde sauce miel	Risotto tomate fromage 	Boulettes de boeuf potiron	Jambon braisé au jus	Filet de colin MSC sauce aux amandes
<i>Menus de substitutions :</i>	Falafels sauce miel		<i>Boulettes de soja au potiron</i>	Rôti de dinde au jus/ Galette de soja au jus	
GARNITURE	Purée de butternut	PLAT COMPLET	Spaghettis BIO au fromage 	Julienne de légumes BIO 	Gratin de butternut et PDT
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam	Coulommiers	Petit-suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Compote de pommes fraises	Gâteau du Chef à la citrouille 	Fruit de saison BIO

