






























MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Menu Végétarien				
	Carottes râpées BIO à l'orange  	Potage au potiron		Macédoine vinaigrette	Pâté de foie
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade de haricots verts</i>			<i>Terrine tricolore</i>
PLAT	Quenelles Lyonnaises sauce aurore 	Emincés de dinde sauce forestière 		Bolognaise 	Poisson pané
	<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Tarte au fromage</i>		<i>Spaghetti au fromage et petits légumes</i>
GARNITURE	Batonnets de légumes à la crème	Gratin dauphinois 		Spaghetti BIO au fromage 	Epinard à la crème 
	LAITAGE	Petit moulé nature	Mi-chèvre	Fromage frais ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé BIO 
DESSERT	Flan caramel	Fruit BIO  		Galette des Rois 	Fruit HVE 





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw BIO  			Menu Végétarien Betteraves HVE vinaigrette  	Salade croquante
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Nuggets de volaille	Hachis parmentier		Mac'n Cheese  	Bâtonnets de poisson sauce tomate basilic
<i>Menus de substitutions :</i>	Nuggets de blé	Omelette à la tomate + purée			
GARNITURE	Petits pois carottes	PLAT COMPLET		PLAT COMPLET	Blé HVE 
LAITAGE	Cantafrais	Pont l'évêque AOP 		Coulommiers	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Yaourt aux fruits BIO 	Fruit BIO  		Tarte aux pommes BIO 	Fruit 

 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
	Menu Végétarien				
ENTREES	Oignons rings	Chou rouge vinaigrette		KOLOR Chou blanc vinaigrette	Salade de perles HVE
<i>Menus de substitutions :</i>	Salade de lentilles				
PLAT	Paupiette de veau au jus	Risotto au potiron 		Emincé de poulet à la crème	Accras de morue + mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>	Paupiette de poisson sauce crème			Colin sauce crème	
GARNITURE	Haricots beurre à la tomate	PLAT COMPLET		Riz créole	Gratin de courgettes BIO
LAITAGE	Carré fondu	Yaourt sucré BIO		Tomme blanche	Emmental
DESSERT	Yaourt brassé mixé BIO	Fruit RUP		Yaourt sucré	Fruit

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		Salade de pépinettes	Salade verte à l'emmental		Carottes râpées aux raisins 	Betteraves HVE vinaigrette  
<i>Menus de substitutions :</i>	Menu Végétarien					
PLAT		Tortillas 	Cordon bleu de volaille		Boulettes à l'agneau tajine abricots	Colin MSC sauce hollandaise 
<i>Menus de substitutions :</i>			Crousti au fromage		Boulettes de soja tajine abricots	
GARNITURE		Piperade	Purée BIO 		Semoule BIO 	Riz créole BIO 
LAITAGE		Tartare	Carré de l'Est		Fromage blanc aux fruits	Coulommier
DESSERT		Mousse au chocolat BIO  	Fruit RUP 		 Gâteau du Chef amandes abricots	Fruit 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Salade coleslaw	Potage aux légumes		Céleri rémoulade	Crêpe au fromage
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade Liliane au dés d'emmental</i>			<i>Salade du cœur</i>
PLAT	Pizza au fromage	Falafels sauce tomate		Gratin de pommes de terre au jambon	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>				<i>Gratin de pommes de terre à la volaille ou Gratin de pommes de terre à la sardine</i>	
GARNITURE	Salade verte HVE 	Semoule BIO 		PLAT COMPLET	Epinard à la crème BIO 
LAITAGE	Edam BIO 	Fondu Président		Yaourt sucré BIO 	Camembert
DESSERT	Flan caramel	Fruit 		Fruit 	Mousse au chocolat



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	Feuilleté au fromage	Céleri vinaigrette 		Betteraves HVE vinaigrette 	Salade de blé CE2 à la menthe
<i>Menus de substitutions :</i>	Poireaux vinaigrette				
PLAT	Saucisse de Toulouse	Chili sin carne 		Kebab de volaille sauce tomate	Colin meunière MSC
<i>Menus de substitutions :</i>	Saucisse de volaille ou Galette végétarienne			Omelette ciboulette	
GARNITURE	Purée de brocolis	Riz long grain de Camargue IGP 		Frites CE2 	Epinard à la crème BIO
LAITAGE	Edam BIO 	Petit suisse aromatisé BIO 		Camembert	Gélifié vanille
DESSERT	Fruit BIO 	Liégeois chocolat		Yaourt aromatisé BIO 	Fruit

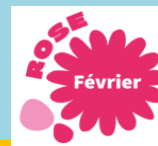
Menu Végétarien










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

Nous te souhaitons un bon appétit !

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade bretonne 	Crêpe au fromage BIO 		Menu Végétarien Céleri sauce rose 	Macédoine vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de PdT au thon		KOLOR By newrest	
PLAT	Aiguillettes de poulet à la crème	Croziflettes à la volaille		Œufs sauce Aurore (Œufs ferme Eragny (Œufs ferme Eragny 60)  	Beignets de calamar & ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Colin sauce crème	Croziflettes au fromage			
GARNITURE	Gratin de chou fleur BIO 	PLAT COMPLET		Epinard sauce Aurore	Riz créole
LAITAGE	Emmental	Petit moulé nature		Fromage blanc aux fruits	Petit suisse aromatisé BIO 
DESSERT	Fruit HVE  	Mousse au chocolat		Gâteau du Chef à la framboise  	Fruit 

