



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Sofia BIO



Salade aux trois légumes

Saucisson à l'ail et cornichon

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Risotto IGP tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune

Marmite de poisson MSC sauce catalane



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce brune

GARNITURE

PLAT COMPLET

Lentilles

Coquillettes BIO



LAITAGE

Tomme noire

Brie

Petit Louis à tartiner

DESSERT

Ponpom chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel équitable



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

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 à la menthe

Friand au fromage

Radis croc sel



Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétaux



Paupiette de volaille  
sauce tomate

Bâtonnets de poisson

Menus de substitutions :

Paupiette de poisson  
sauce tomate

GARNITURE

Frites au four CE2



Ratatouille

Blé CE2 à la tomate



LAITAGE

Vache picon

Chanteneige BIO



Edam BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de pommes  
BIO



Fromage blanc aux  
fruits

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



Région UltraPériphérique



IGP



Produits biologiques



CE2

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 mayonnaise Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

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



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du  
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO



LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison HVE



Madeleine

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
<b>ENTREES</b>	Salade piémontaise	Rillettes et cornichons		<b>NOMAD</b> Salade de tomates et mozzarella	Macédoine à la mayonnaise BIO
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de pâtes basilic		<b>Italie</b>	
<b>PLAT</b>	Crêpe au fromage	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette de soja sauce tomate			
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette
<b>LAITAGE</b>	Fromage blanc aux fruits	Camembert		Petit-suisse sucré	Emmental BIO
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes abricots BIO		Gâteau P4C aux amandes	Yaourt aromatisé

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Salade russe



Salade verte aux  
croûtons

Menus de substitutions :

PLAT

Pâtes BIO crémeuses  
au curry



Cordon bleu de  
volaille

Colin MSC sauce  
hollandaise



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois carottes

Pommes vapeur

LAITAGE

Cantal AOP



Camembert

Carré fondu

DESSERT

Crème dessert  
vanille équitable



Yaourt sucré BIO



Fruit de saison BIO



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>		<b>REPAS FROID</b>		
<b>ENTREES</b>	Taboulé oriental	Concombres vinaigrette		Betteraves rouges HVE vinaigrette	Salade de crudités emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Nuggets végétaux	Jambon blanc		Hachis parmentier	Filet de lieu MSC sauce Nantua
<i>Menus de substitutions :</i>		Blanc de dinde, Tranche de surimi MSC		Parmentier de légumes	
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts BIO persillés	Salade Napoli		Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP
<b>LAITAGE</b>	Camembert	Chanteneige BIO		Gouda BIO	Fromage blanc aux fruits
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes abricots	Fruit de saison RUP		Fruit de saison HVE	Beignet au chocolat
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale</p> <p>  Légumes et fruits frais              Nouveauté              HVE              MSC              AOP              IGP              Produits biologiques              Agri éthique France              Région UltraPériphérique              CE2         </p>					
<p><b>Nous te souhaitons un bon appétit !</b></p> <p>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</p>					



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**REPAS FROID**

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade verte  
emmental



Tomates à la  
vinaigrette



Carottes râpées CE2  
vinaigrette



Concombres BIO  
vinaigrette



Menus de substitutions :

**PLAT**

Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau  
sauce couscous

Nuggets de blé



Poisson pané et  
ketchup

Menus de substitutions :

-

Couscous de la mer

**GARNITURE**

Salade piémontaise

Semoule BIO



Coquillettes BIO



Riz à la tomate

**LAITAGE**

Tartare nature

Vache picon

Camembert

Rondelé BIO



**DESSERT**

Compote de pommes  
BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison



Moelleux au citron

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



Agri éthique France















Région UltraPériphérique



CE2



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>ENTREES</b>	Pastèque 	Betteraves rouges HVE vinaigrette 		<b>NOMAD</b> Concombres à la crème 	Pâté de campagne et cornichon
<i>Menus de substitutions :</i>				<b>GRECE</b>	<i>Betteraves rouges HVE vinaigrette</i>
<b>PLAT</b>	Croquettes de bœuf sauce tomate	Saucisses végétales 		Salade de pâtes HVE à la grecque 	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce tomate</i>				
<b>GARNITURE</b>	Coquillettes HVE 	Lentilles HVE 		PLAT COMPLET	Brocolis BIO béchamel 
<b>LAITAGE</b>	Tomme noire	Chanteneige BIO 		Brebis crème	Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	Petits-suisse aromatisés BIO 	Fan caramel équitable 		Yaourt à la grecque	Fruit de saison 

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

**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

Melon



Tomates vinaigrette



Concombres BIO à la vinaigrette



Rillettes et cornichons

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Raviolis au gratin

Rôti de dinde et  
mayonnaise

Mac N Cheese



Filet de colin MSC  
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Raviolis végétariens

Œuf dur mayonnaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

Salade de penne  
HVE



PLAT COMPLET

Gratin dauphinois

LAITAGE

Yaourt sucré

Rondelé BIO



Coulommiers

Emmental BIO



DESSERT

Madeleine marbrée  
au chocolat

Fruit de saison RUP



Gâteau P4C au yaourt



Crème dessert  
chocolat équitable



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



Produits biologiques



CE2



MIDI

BONNES VACANCES

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte  
emmental



Concombres à la  
crème



Menus de substitutions :

PLAT

Cheeseburger

Crêpe au fromage



Consommation du  
stock de secours

Repas froid sous  
forme de  
pique-nique

Menus de substitutions :

Fishburger

GARNITURE

Pommes rissolées

Coquillettes BIO à la  
tomate



LAITAGE

Petit moulé nature



Vache qui rit

DESSERT

Fruits de saison BIO



Donut

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour