



MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betterave rouge HVE
vinaigrette



KOLOR
by newest

Carottes rapées à
l'orange



Salade piémontaise



Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Spaghetti BIO au
fromage et petits
légumes



Poulet tikka massala



Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Crousti fromage

Colin à la sauce crème
orangée

GARNITURE

Coquillettes BIO



PLAT COMPLET

Riz créole

70% Batonnets de
légumes à la crème
30% Blé BIO



LAITAGE

Yaourt sucré

Mimolette

DESSERT

Petit suisse

Fruit



Gâteau P4C à
l'abricot



Crème dessert au
chocolat



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 !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Salade de betteraves rouges HVE et poire BIO   			Saucisson à l'ail
<i>Menus de substitutions :</i>					Surimi MSC 
PLAT	Menu Végétarien				
	Steak de soja sauce tomate basilic  	Cordon bleu de volaille		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Beignets de calamar sauce cocktail
<i>Menus de substitutions :</i>					Boulettes de soja sauce tomate
GARNITURE	Coquillettes	70% Haricots verts à l'ail 30% Lentilles		Purée de pomme de terre	70% chou fleur bechamel 30% riz créole BIO 
LAITAGE	Yaourt sucré BIO 			Camembert BIO 	
DESSERT	Pastèque 	Flan caramel		Fruit 	Eclair au chocolat



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 !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Céleri rose 				Melon
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Poulet sauce forestiere 	Haché de bœuf sauce bercy 	Menu Végétarien Boulettes de soja sauce tomate 		Accras de morue mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Colin sauce aigre douce	Galette végétale			
GARNITURE	Riz créole	Tortis BIO 		70% Piperade 30% Farfalles	Frites
LAITAGE		Cantal AOP 		Petit moulé nature	
DESSERT	Fromage blanc aux fruits BIO 	Fruit 		Yaourt sucre BIO 	Yaourt aromatisé 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 !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Concombre à la menthe BIO  			Pâté de campagne	
<i>Menus de substitutions :</i>				Terrine tricolore	
PLAT	Gratin de pomme de terre et jambon 	Menu Végétarien		Boulettes de bœuf sauce stroganoff 	Colin MSC sauce ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine			Boulettes de soja sauce stroganoff	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET		70% Jardinière de légumes 30% Blé	Semoule BIO 
LAITAGE		Yaourt aromatisé BIO 			Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit 		Yaourt aromatisé BIO 	Pastèque



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 !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Pâté de foie				Chou blanc aux raisins
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Terrine chèvre et tomate</i>				
PLAT	Emincés de poulet sauce aux marrons 	Paupiette de veau sauce marengo 	Menu Végétarien Croquette de maïs 		Colin MSC sauce ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette végétale</i>	<i>Hoki sauce crème</i>			
GARNITURE	Lentilles	Riz long grain Camargue IGP 		Gratin dauphinois 	Purée BIO 
LAITAGE	Rondelé	Fromage blanc BIO 		Petit suisse BIO 	
DESSERT	Eclair au chocolat	Fruit RUP  		Fruit 	Gélifié au chocolat



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 !





	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES			Salade de courgettes aux amandes			
PLAT		Sauté de porc aux oignons	Menu Végétarien Nuggets de blé		Spaghetti à la carbonara	Quenelles de poisson sauce amandes
Menus de substitutions :		Sauté de volaille aux oignons / Poisson pané			Spaghetti à la carbonara de dinde/Spaghetti aux légumes	
GARNITURE		70% Brocolis BIO aux amandes 30% Boulgour	Panier du jardinier		PLAT COMPLET	Riz créole
LAITAGE		Camembert			Yaourt sucré BIO	Crème dessert praliné
DESSERT		Fruit	Flan caramel		Gâteau P4C aux amandes	Fruit 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 !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Chou rouge aux noix



Cake salé à la carotte
P4C



Menus de substitutions :

PLAT

Couscous (Boulettes
à l'agneau)



Menu Végétarien

Mac'n cheese



Rôti de dinde sauce
estragon



Beignets de
calamars +
mayonnaise

Menus de substitutions :

Couscous (Boulettes de soja)

Crêpe au fromage

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Purée de haricots verts

Frites

LAITAGE

Fromage blanc BIO



Yaourt aux fruits

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit RUP



Chausson aux
pommes

Fruit 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 !

