













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

 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 coleslaw BIO  			Menu Végétarien	
<i>Menus de substitutions :</i>				Betteraves HVE vinaigrette  	
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		Pont l'évêque AOP 			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
ENTREES	Oignons rings	Menu Végétarien		KOLOR Chou blanc vinaigrette	
<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		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 verte à l'emmental			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				Fromage blanc aux fruits	
DESSERT	Mousse au chocolat BIO 		Fruit RUP 		 Gâteau du Chef amandes abricots	Fruit 





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Menu Végétarien				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 	
DESSERT	Flan caramel	Fruit  		Fruit 	Mousse au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2

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	Feuilleté au fromage	Céleri vinaigrette		Betteraves HVE vinaigrette	
<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					Camembert
DESSERT	Fruit BIO	Petit suisse aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO	Fruit

Menu Végétarien

Préparé par le Chef
 Légumes et fruits frais
 Nouveauté
 HVE
 MSC
 AOP
 IGP
 Produits biologiques

Certification Environnementale de niveau 2
Nous te souhaitons un bon appétit !

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale
 Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpe au fromage BIO



Menu Végétarien

Céleri sauce rose



Menus de substitutions :

Salade de PdT au thon



PLAT

Aiguillettes de poulet à la crème

Croziflettes à la volaille

Œufs sauce Aurore (Œufs ferme Eragny 60)



Beignets de calamar & ketchup

Menus de substitutions :

Colin sauce crème

Croziflettes au fromage

GARNITURE

Gratin de chou fleur BIO



PLAT COMPLET

Epinard sauce Aurore

Riz créole

LAITAGE

Emmental

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse aromatisé BIO



DESSERT

Fruit HVE



Mousse au chocolat

Gâteau du Chef à la framboise



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 !

