



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Concombres à la crème



Menus de substitutions :

PLAT

Tarte méditerranéenne



Chipolatas

Sauté de boeuf sauce tomate

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille
Cassolette de poisson sauce crème

Boulettes de soja sauce tomate

GARNITURE

Salade verte



Poêlée de légumes d'automne

Courgettes à la tomate

Purée BIO



LAITAGE

Petit-Louis à tartiner

Edam

Cantafrais

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petits-suisse sucrés



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



du 11 au 15 novembre 2024

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM chocolat et café	VENDREDI
ENTREES		Velouté de légumes		Salade coleslaw	
<i>Menus de substitutions :</i>		Betteraves rouges vinaigrette			
PLAT		Hachis parmentier		Sauté de dinde sauce soubise	Poisson pané + sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>		Parmentier de légumes		Galette de soja sauce soubise	
GARNITURE		Salade verte		Carottes braisées	Semoule
LAITAGE				Liégeois café	Carré de l'est
DESSERT		Petits-suisse aromatisés BIO		Gâteau du Chef au chocolat	Yaourt sucré BIO

Préparé par le Chef
 Légumes et fruits frais
 Nouveauté
 HVE
 MSC
 AOP
 IGP
 Produits biologiques
 Agri éthique France
 CE2
 Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte
vinaigrette



Salami

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes
multicolore

PLAT

Mac N'Cheese



Cordon bleu de
volaille

Gratin de chou-fleur
BIO au jambon



Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Gratin de chou-fleur BIO a la
volaille Gratin
de chou-fleur BIO à la
sardine

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Emmental BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Beignet au chocolat

Fruit de saison HVE



Gélifié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France























CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREES	Friand au fromage	Salade verte aux croûtons 			Céleri rémoulade 		
<i>Menus de substitutions :</i>	Betterave rouges HVE mimolette						
PLAT	Sauté de boeuf au jus	Lasagnes bolognaise		Blanquette de volaille à l'ancienne	Dos de cabillaud MSC sauce hollandaise 		
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce jus	Lasagnes au saumon		Tarte aux fromages			
GARNITURE	Carottes Vichy BIO 	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Boulgour BIO 		
LAITAGE				Vache picon			
DESSERT	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé BIO 		Fruit de saison HVE 	Petits-suisses aromatisés 		
 Préparé par le Chef	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 MSC Agri éthique France	 AOP	 IGP	 Produits biologiques
Nous te souhaitons un bon appétit !				 CE2	 FERME DU PRÉ L'EXCELLENCE EN CUISINE	Ferme du pré	



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM
mélanges d'épices

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de crudités
emmental

Terrine de campagne

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes

PLAT

Omelette sauce tomate

Saucisse de
Toulouse

Aiguillettes de poulet
sauce masala

Brandade de poisson
du Chef

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Galette de soja au jus

Boulettes de soja sauce
masala

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles aux
oignons

Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

LAITAGE

Carré fondu

Brie

DESSERT

Fruit de saison BIO

Gâteau du Chef au
yaourt

Fruit de saison

Yaourt Fermier
Framboise



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Chou blanc
rémoulade

Velouté à la tomate

Salade Sofia

Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

PLAT

Emincé de bœuf
sauce mironton

Pad thaï au poulet

Tarte aux légumes
du soleil

nuggets de poisson
+ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Pad thaï au poisson

GARNITURE

Haricots plats

PLAT COMPLET

Salade verte

Riz à la tomate

LAITAGE

Gouda BIO

DESSERT

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé
BIO

Crème dessert
caramel

Petit-suisse
aromatisé BIO





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

FIN D'ANNEE



VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw rouge



Pâté richelieu

Potage du Chef à la carotte



Menus de substitutions :

Terrine de saumon

Macédoine mayonnaise

PLAT

Normandin de veau au jus

Pâtes aux légumes sauce tomate



Filet de poulet sauce suprême

Beignets de calamars

Menus de substitutions :

Filet de poisson sauce citron

-

Paupiette de poisson sauce beurre blanc

GARNITURE

Purée BIO



PLAT COMPLET

Haricots beurre et/ou Pommes noisettes

Blé CE2 à la tomate



LAITAGE

Camembert

Babybel

DESSERT

Gélatifé vanille

Fruit de saison BIO



Bûche pâtissière ou Bavarois framboise

Yaourt sucré BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré