


















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
	Menu Végétarien						
ENTREE 1	Carottes râpées BIO vinaigrette 			Betteraves rouges BIO vinaigrette 			
ENTREE 2							
PLAT 1	Mac N'Cheese 	Paupiette de volaille sauce normande					
PLAT 2				Poisson pané	Tarte aux légumes du soleil 		
GARNITURE 1	PLAT COMPLET						
GARNITURE 2		Semoule		Purée	Trio de légumes		
LAITAGE 1					Fromage blanc aux fruits BIO 		
LAITAGE 2		Brie					
DESSERT 1					Pompom chocolat		
DESSERT 2	Fruit de saison 	Crème dessert pralinée		Gâteau du Chef au citron 			
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale 	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 MSC Agri éthique France	 AOP	 IGP Région UltraPériphérique	 Produits biologiques CE2
Nous te souhaitons un bon appétit !		Menu dirigé indiqué en GRAS		sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour			



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1					Salade verte vinaigrette
ENTREE 2	Rosette				
PLAT 1				Rôti de dinde sauce barbecue	Brandade de poisson P4C
PLAT 2	Œufs durs sauce béchamel 	Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard 			
GARNITURE 1	Pommes rissolées			Haricots verts persillés	PLAT COMPLET
GARNITURE 2	Brocolis à l'anglaise				
LAITAGE 1				Carré fondu	
LAITAGE 2	Emmental				
DESSERT 1	Fruit de saison BIO 	Compote de poires 			
DESSERT 2				Salade de fruits Arlequin	Yaourt aux fruits

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

Menu dirigé indiqué en **GRAS**



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOMAD Inde	VENDREDI
ENTREE 1				Salade coleslaw HVE	Salade de crudités emmental
ENTREE 2	Haricots verts vinaigrette				
PLAT 1	Cordon bleu de volaille	Lasagnes bolognaise			Nuggets de poisson et ketchup
PLAT 2				Rôti de porc sauce miel	
GARNITURE 1	Petits-pois à l'étuvée	Salade verte			Purée
GARNITURE 2				Haricots beurre CE2 à la tomate	
LAITAGE 1		Gouda BIO			
LAITAGE 2				Cantal AOP	
DESSERT 1		Fruit de saison RUP		Semoule au lait	
DESSERT 2	Liégeois café				Yaourt aromatisé

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


Menu dirigé indiqué en **GRAS**

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
ENTREE 1	Taboulé oriental				
ENTREE 2	Céleri CE2 râpé sauce rose 				
PLAT 1	Gratin de pommes de terre au jambon				
PLAT 2	Haché de veau sauce poivre		Blanquette de volaille		Cassolette de poisson sauce tomate
GARNITURE 1	PLAT COMPLET			Carottes braisées	Farfalles à la tomate
GARNITURE 2	Riz pilaf				
LAITAGE 1	Emmental BIO 			Yaourt sucré BIO 	
LAITAGE 2					
DESSERT 1	Fruit de saison HVE  		Yaourt fermier fraise 		Beignet chocolat 
DESSERT 2	Yaourt aux fruits				

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1				<i>Thaïlande</i>	
ENTREE 2	Rillettes			Céleri CE2 rémoulade	
PLAT 1		Nuggets végétariens		Nems de volaille	
PLAT 2	Rôti de dinde sauce basquaise				Beignets de calamars et ketchup
GARNITURE 1	Haricots verts BIO persillés	Coquillettes HVE		Nouilles IGP sautées	
GARNITURE 2					Légumes d'hiver
LAITAGE 1		Carré fondu			
LAITAGE 2				Mimolette	Tomme noire
DESSERT 1	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat			
DESSERT 2				Salade de fruits Arlequin	Crème dessert pralinée

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques



CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

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		Menu du printemps		
ENTREE 1					Pâté de campagne et cornichon
ENTREE 2		Friand au fromage		Salade Béatrice	
PLAT 1		Saucisses végétales			
PLAT 2				Rôti de dinde sauce tomate	Colin MSC sauce oseille
GARNITURE 1		Pommes sautées			
GARNITURE 2				Semoule	Epinards à la béchamel
LAITAGE 1				Vache picon	
LAITAGE 2					
DESSERT 1				Donut	
DESSERT 2		Compote de poires			Fruit de saison

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



Légumes et fruits frais

Nouveauté



HVE



MSC Agri éthique France



AOP



IGP Région UltraPériphérique



Produits biologiques CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**



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

Nous te souhaitons un bon appétit !