




















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	<b>Salade Sofia BIO</b>  			<b>Saucisson à l'ail et cornichon</b>	
ENTREE 2					
PLAT 1	<b>Risotto IGP tomate fromage</b>  				
PLAT 2		Cœur de colin MSC sauce Aurore 		Jambon sauce forestière	
GARNITURE 1				<b>Coquillettes BIO</b> 	
GARNITURE 2		Epinards à la crème			
LAITAGE 1		<b>Brie</b>			
LAITAGE 2					
DESSERT 1				<b>Flan caramel équitable</b> 	
DESSERT 2	Fruit de saison 	Mousse au chocolat			

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  
 Légumes et fruits frais  
 Nouveauté  
 HVE  
 MSC  
 AOP  
 IGP  
 Produits biologiques  
 CE2  
 Agri éthique France  
 Région UltraPériphérique

**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				 <b>Radis croc sel</b>	
ENTREE 2		Tomates vinaigrette 			
PLAT 1	<b>Paleron de bœuf sauce braisée</b>	<b>Paupiette de volaille sauce tomate</b>		<b>Bâtonnets de poisson</b>	
PLAT 2					
GARNITURE 1		<b>Ratatouille</b>		<b>Blé CE2 à la tomate</b> 	
GARNITURE 2	Frites au four CE2 				
LAITAGE 1					
LAITAGE 2	Chanteneige				
DESSERT 1	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Compote de pommes BIO</b> 		<b>Fromage blanc aux fruits</b>	
DESSERT 2					

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 !**



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	<b>Œuf dur mayonnaise</b>				
ENTREE 2					
PLAT 1	<b>Tomate farcie</b>				
PLAT 2	Raviolis au gratin				
GARNITURE 1	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>Riz Créole BIO</b> 			
GARNITURE 2					
LAITAGE 1					
LAITAGE 2	Carré fondu				
DESSERT 1	<b>Fruit de saison HVE</b>  				
DESSERT 2	Compote de pommes cassis				

P4C: Préparé et Cuisiné par  le Chef de la Cuisine Centrale  Légumes et fruits frais  Nouveauté  Menu dirigé indiqué en **GRAS**  HVE  MSC Agri éthique France  AOP  IGP Région UltraPériphérique  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
ENTREE 1	Rillettes et cornichons			Salade de tomates et mozzarella	
ENTREE 2					
PLAT 1	Crêpe jambon emmental	Paleron de bœuf sauce tomate		Pizza au fromage	Brandade de poisson P4C
PLAT 2					
GARNITURE 1	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Courgettes assaisonnées	Salade verte vinaigrette
GARNITURE 2					
LAITAGE 1				Petit-suisse sucré	
LAITAGE 2	Tartare				Saint-Nectaire AOP
DESSERT 1	Compote de pommes abricots BIO			Gâteau P4C aux amandes	Yaourt aromatisé
DESSERT 2	Crème dessert vanille				

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  
 Légumes et fruits frais  
 Nouveauté  
 Menu dirigé indiqué en **GRAS**  
 HVE  
 Agri éthique France  
 MSC  
 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
ENTREE 1					
ENTREE 2		Pastèque 			
PLAT 1		<b>Pâtes BIO crémeuses au curry</b>  		<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Colin MSC sauce hollandaise</b> 
PLAT 2					
GARNITURE 1				<b>Petits pois carottes</b>	<b>Pommes vapeur</b>
GARNITURE 2					
LAITAGE 1				<b>Camembert</b>	<b>Carré fondu</b>
LAITAGE 2					
DESSERT 1		<b>Crème dessert vanille équitable</b> 		<b>Yaourt sucré BIO</b> 	
DESSERT 2					Salade de fruits exotiques






















P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques CE2

 Menu dirigé indiqué en **GRAS**  Agri éthique France  Région UltraPériphérique 








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
<b>ENTREE 1</b>					
<b>ENTREE 2</b>	Carottes râpées CE2 au citron 	Rosette			
<b>PLAT 1</b>	<b>Nuggets végétaux</b> 	<b>Jambon blanc</b>	<b>Hachis parmentier</b>		<b>Filet de lieu MSC sauce Nantua</b> 
<b>PLAT 2</b>					
<b>GARNITURE 1</b>	<b>Haricots verts BIO persillés</b> 	<b>Salade Napoli</b>	<b>Salade verte vinaigrette</b> 		<b>Riz de Camargue IGP</b> 
<b>GARNITURE 2</b>					
<b>LAITAGE 1</b>					
<b>LAITAGE 2</b>				Vache picon	Gouda
<b>DESSERT 1</b>	<b>Compote de pommes abricots</b>	<b>Fruit de saison RUP</b> 			<b>Beignet au chocolat</b>
<b>DESSERT 2</b>	Yaourt aux fruits				
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  Agri éthique France  AOP  IGP  Produits biologiques  CE2 </p> <p> Menu dirigé indiqué en <b>GRAS</b> </p>					
<p><b>Nous te souhaitons un bon appétit ! </b></p> <p><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></p>					



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1					Concombres BIO vinaigrette 
ENTREE 2	Terrine de campagne et cornichons				
PLAT 1	Œuf dur mayonnaise			Nuggets de blé 	Poisson pané et ketchup
PLAT 2	Demi-lune bolognaise				
GARNITURE 1	Salade piémontaise			Coquillettes BIO 	Riz à la tomate
GARNITURE 2	Carottes Vichy 				
LAITAGE 1	Camembert				
LAITAGE 2	Saint-paulin				
DESSERT 1	Compote de pommes BIO 	Fruit de saison RUP 	Moelleux au citron 		
DESSERT 2	Fromage blanc sucré				

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



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
ENTREE 1				Concombres à la crème	Pâté de campagne et cornichon
ENTREE 2	Salade Sofia				
PLAT 1	Croquettes de bœuf sauce tomate	Saucisses végétales			Nuggets de poisson et ketchup
PLAT 2				Quenelles de volaille sauce Aurore	
GARNITURE 1	Carottes Vichy	Lentilles HVE			
GARNITURE 2				Pommes vapeur	Riz pilaf
LAITAGE 1					
LAITAGE 2		Camembert		Maroilles AOP	
DESSERT 1	Fruit de saison	Flan caramel équitable			
DESSERT 2				Beignet framboise	Salade de fruits Arlequin

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

Légumes et fruits frais
 Nouveauté
 HVE
 MSC
 AOP
 IGP
 Produits biologiques



















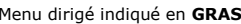

Menu dirigé indiqué en GRAS
 Agri éthique France
 Région UltraPériphérique
 CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !









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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE 1</b>	<b>Melon</b> 			<b>Concombres BIO à la vinaigrette</b>  	
<b>ENTREE 2</b>					
<b>PLAT 1</b>		<b>Rôti de dinde et mayonnaise</b>			
<b>PLAT 2</b>	Beignets de calamars et ketchup			Bolognaise	Haché de veau au jus
<b>GARNITURE 1</b>		<b>Salade de penne HVE</b> 			<b>Gratin dauphinois</b>
<b>GARNITURE 2</b>	Haricots verts à l'ail			Spaghettis	
<b>LAITAGE 1</b>		<b>Vache picon</b>			<b>Emmental BIO</b> 
<b>LAITAGE 2</b>					
<b>DESSERT 1</b>	<b>Madeline marbrée au chocolat</b>	<b>Fruit de saison RUP</b>  		<b>Gâteau P4C au yaourt</b> 	<b>Crème dessert chocolat équitable</b> 
<b>DESSERT 2</b>					
<p>  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                 </p>					
<p> <b>Nous te souhaitons un bon appétit ! </b> <span style="float: right;"><i>sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour</i></span> </p>					



MIDI	BONNES VACANCES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	Salade verte emmer 				Repas froid sous forme de pique-nique
ENTREE 2	-				
PLAT 1	Cheeseburger	Crêpe au fromage		Consommation du stock de secours	Sandwich poulet cheddar
PLAT 2	-				
GARNITURE 1	Pommes rissolées	Coquillettes BIO à la tomate 			Chips
GARNITURE 2	-				-
LAITAGE 1	Petit moulé nature	Vache qui rit			Yaourt à boire
LAITAGE 2	-				-
DESSERT 1	Donut 	Fruit de saison BIO 			Biscuit cœur de palmier
DESSERT 2	-				-

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