



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette 



Salade de riz
Carmen

Friand au fromage

Salade coleslaw HVE



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Risotto tomate
fromage 

Paupiette de volaille
sauce normande

Emincé de volaille
sauce estragon

Brandade de poisson
du Chef 



Menus de substitutions :

*Paupiette de poisson
sauce normande*

*Filet de colin sauce
estragon*

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO
béchamel 

Julienne de légumes
BIO 

Salade verte



—

Pommes vapeur

Riz Créole

—

LAITAGE

Yaourt sucré BIO


Vache picon

Camembert

Fromage blanc aux
fruits BIO 

DESSERT

Compote de pommes
HVE 

Fruit de saison



Fruit de saison HVE



Pompon chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	BULBES	VENDREDI
ENTREES	Velouté à la tomate	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées BIO à l' échalote	Betteraves rouges HVE vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Rôti de dinde au jus	Omelette au fromage		Emincé de bœuf sauce aux oignons	Filet de colin MSC sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce jus			Tarte au fromage	
GARNITURE	Potatoes	Purée de carottes		Haricots verts persillés	Riz Créole BIO
	—	—		Semoule	—
LAITAGE	Pont l'évêque AOP	Petit-suisse aromatisé BIO		Carré fondu	Emmental BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote de poires		Gâteau du Chef au yaourt	Gélifié chocolat



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef au
potiron



Salade de riz

Salade coleslaw HVE



Salade de crudités
emmental



Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

PLAT

Lasagnes bolognaise

Quenelles lyonnaises
sauce aurore



Emincé de bœuf
sauce braisée

Nuggets de poisson et
ketchup

Menus de substitutions :

Lasagnes au saumon

Falafels sauce braisée

GARNITURE

Salade verte



Petits pois à l'étuvée

Macaronis BIO



Purée

—

—

—

—

LAITAGE

Edam BIO



Gouda BIO



Camembert

Vache picon

DESSERT

Yaourt fermier à la
poire



Fruit de saison RUP



Compote de pommes
BIO



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



Produits biologiques



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Lentilles HVE
vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Potage

Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Boules de bœuf
sauce paprika

Bolognaise tortis HVE
aux petits légumes



Colin MSC sauce
tomate basilic



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Boulettes de soja sauce
paprika

GARNITURE

Coquillettes IGP



Haricots verts BIO
persillés



PLAT COMPLET

Semoule BIO



—

Purée

—

—

LAITAGE

Carré fondu

Edam

Yaourt fermier sucré



Fromage blanc aux
fruits BIO



DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit de saison BIO



Gâteau du Chef à la
myrtille



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ARBUSTES AROMATIQUE	VENDREDI
ENTREES	Potage du Chef aux légumes 	Salade de pâtes		Feuilleté de légumes	Salade Sofia BIO  
<i>Menus de substitutions :</i>	Betteraves rouges HVE vinaigrette			Salade de riz	
PLAT	Gratin de pommes de terre au jambon de dinde	Tarte au fromage 		Emincé de volaille sauce ail et fines herbes	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pommes de terre à la sardine			Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Purée de haricots verts BIO 		Carottes braisées	Farfalles à la tomate
	—	—		Boulgour	—
LAITAGE	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 		Carré fondu	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit de saison HVE  	Compote de pêches BIO 		Yaourt à boire fraise 	Beignet Chocolat



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu du printemps	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade verte HVE vinaigrette 		Œuf dur (local) mayonnaise 	Pâté de campagne Cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Salade chinoise
PLAT	Aiguillettes de poulet sauce crème	Mac N Cheese 		Navarin de boulettes d'agneau	Cassolette de poisson sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson MSC sauce crème			Navarin de boulettes de soja	
GARNITURE	Courgettes braisées	PLAT COMPLET		Duo haricots verts BIO/haricots beurre  CE2 	Riz de Camargue IGP à la tomate 
	Pommes rissolées	—		Farfalles	—
LAITAGE	Pointe de Brie	Petit-suisse sucré		Vache picon	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison RUP 		Eclair au chocolat	Salade de fruits Arlequin