



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade Russe

Salade verte aux
croûtons



Menus de substitutions :

PLAT

Pâtes BIO
crèmeuses au curry



Cordon bleu de
volaille

Colin MSC sauce
hollandaise



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois carottes

Gratin dauphinois

LAITAGE

Cantal AOP



Camembert

Carré fondu

DESSERT

Crème dessert
vanille

Gâteau du Chef au
yaourt



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ

Produit de la ferme

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

ENTREES

Taboulé à la menthe

Friand au fromage

Radis croc sel



Menus de substitutions :

Salade de blé CE2
estivale

PLAT

Paleron de bœuf
braisé

Paupiette de volaille
sauce tomate

Bâtonnets de poisson

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
braisée

Paupiette de poisson
sauce tomate

GARNITURE

Haricots verts

Ratatouille

Blé HVE à la tomate



Riz au curry

Pommes vapeur

LAITAGE

Vache picon

Emmental

Edam BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de
pommes BIO



Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Agri éthique France

Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES CHÈVRES

Produit de la ferme

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

ENTREES

Salade Sofia BIO



Salade aux trois légumes



Saucisson à l'ail + cornichons

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Risotto tomate fromage



Boulettes d'agneau sauce brune



Marmite de poisson MSC sauce catalane



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce brune

GARNITURE

PLAT COMPLET

Pommes duchesse

Coquillettes BIO



LAITAGE

Tomme grise

Brie

Petit Louis à tartiner

DESSERT

Pompon chocolat

Fruit de saison BIO



Flan caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

		du 12 au 16 mai 2025		NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Rillettes +cornichons	Salade piémontaise		Betteraves rouges HVE dijonnaise	Tomates vinaigrette
Menus de substitutions :	Salade de pâtes basilic				
PLAT	Emincé de bœuf sauce hongroise	Crêpe au fromage		Normandin de veau sauce à l'ancienne	Brandade de poisson du Chef
Menus de substitutions :	Galette de soja sauce hongroise			Filet de poisson sauce à l'ancienne	
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	Haricots beurre CE2 à la tomate		Carottes braisées	Salade verte
	Purée	Riz Créole BIO		Purée de pata douce	
LAITAGE	St-Môret	Camembert		Petit-suisse sucré	Emmental BIO
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes abricots BIO		Fraises	Yaourt aromatisé
 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Région UltraPérphérique  CE2  FERME DU PRÉ  Produit de la ferme					
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

ENTREES

Taboulé oriental



Concombres BIO
vinaigrette



Salade de crudités
emmental



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Croquette de maïs



Jambon blanc



Hachis parmentier

Filet de lieu MSC
sauce Nantua



Menus de substitutions :

Blanc de dinde, Tranche de
surimi MSC

Parmentier de légumes

GARNITURE

Salade Napoli

Salade verte



Riz de Camargue IGP



Farfalles

LAITAGE

Camembert

Rondelé

Gouda BIO



Fromage blanc sucré
BIO



DESSERT

Compote de
pommes abricots
BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison



Beignet chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE FLAIRON DES OISEUX

Produit de la ferme

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

ENTREES

Œuf dur (local)
mayonnaise

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur
BIO et pommes de
terre au fromage



Tomate farcie



Menus de substitutions :

Tarte au légumes du
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO

LAITAGE

Coulommiers

Yaourt aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Madeleine



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Produit de la ferme

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

ENTREES

Salade de riz
Carmen

Salade verte
emmental



Carottes râpées
vinaigrette



Concombres BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de bœuf sauce
braisée

Couscous poulet



Boulettes de lentilles
BIO sauce bolognaise



Poisson pané+
ketchup

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
braisée

Couscous de la mer

GARNITURE

Purée de carottes

Semoule BIO



Coquillettes BIO



Riz à la tomate

LAITAGE

Tartare

Vache picon

Camembert

Rondelé BIO



DESSERT

Compote de poires
BIO



Fruit de saison



Fraises



Moelleux au citron



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OUVRES

Produit de la ferme

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

ENTREES

Pâté de foie

Salade de boulgour

Salade de tomates
BIO



Menus de substitutions :

Salade de pâtes basilic

PLAT

Sauté de porc sauce
miel



Galopin de veau
sauce forestière

Fricassée de poisson
MSC sauce paprika



Menus de substitutions :

Sauté de dinde sauce miel
Galette de soja sauce miel

Tarte aux légumes du soleil

GARNITURE

Purée

Haricots verts

Riz Créole

Semoule

LAITAGE

Cantal AOP



Fromage blanc sucré
BIO



Camembert BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Fruit de saison



Crème dessert
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques

Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Produit de la ferme

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

ENTREES

Salade de pâtes du
carnaval de Venise

Concombres
vinaigrette

Taboulé à la menthe

Pâté de campagne

Menus de substitutions :

PLAT

Paleron de bœuf
braisé

Omelette au
fromage

Emincé de volaille
sauce tomate basilic

Nuggets de poisson
et ketchup

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
braisée

Filet de poisson sauce tomate
basilic

GARNITURE

Carottes à la crème
BIO

Coquillettes BIO à la
tomate

Haricots beurre CE2
persillés

Brocolis BIO
béchamel

Purée de haricots
verts

Pommes vapeur

Purée de patate
douce

LAITAGE

Petit-suisse
aromatisé BIO

St Môret

Brie

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes HVE

Gâteau du Chef à la
framboise

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



Région UltraPériphérique

IGP



Produits biologiques



CE2

FERME DU PRÉ

Produit de la ferme

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

ENTREES

Salade verte aux
œufs (local)



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Tomates vinaigrette



Concombres BIO
vinaigrette



Rillettes

Menus de substitutions :

Terrine tomate chèvre

PLAT

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Rôti de bœuf
+mayonnaise



Mac N Cheese



Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Filet de poisson sauce
crème

Œuf dur mayonnaise

GARNITURE

Salade de penne

PLAT COMPLET

Gratin dauphinois

Gnocchis

LAITAGE

Vache picon

Rondelé BIO



Coulommiers

Emmental BIO



DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison RUP



Gâteau du Chef au
yaourt



Crème dessert
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Produit de la ferme

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

ENTREES

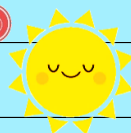
Salade verte
emmental



Concombres à la
crème



Menus de substitutions :



PLAT

Cheeseburger
+ketchup

Crousti au fromage



STOCK DE SECOURS

Menus de substitutions :

Fishburger +ketchup

GARNITURE

Frites au four CE2



Coquillettes BIO à la
tomate



LAITAGE

Petit Louis à tartiner

Vache qui rit

DESSERT

Donut

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



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