



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Salade de riz  
Carmen

Friand au fromage



Menus de substitutions :

**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



**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	MERCREDI	BULBES	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Velouté à la tomate	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées BIO à l' <b>échalote</b>	Betteraves rouges HVE vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Rôti de dinde au jus	Omelette au fromage		Emincé de bœuf sauce aux <b>oignons</b>	Filet de colin MSC sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>GARNITURE</b>	Potatoes	Purée de carottes		Tarte au fromage	Riz Créole BIO
<b>LAITAGE</b>	Pont l'évêque AOP	Petit-suisse aromatisé BIO		Carré fondu	Emmental BIO
<b>DESSERT</b>	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 :*

**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 carottes

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



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pâté de foie cornichons		Céleri BIO rémoulade 	Chou rouge HVE vinaigrette au miel   
<i>Menus de substitutions :</i>		Lentilles HVE vinaigrette			
<b>PLAT</b>	Cordon bleu de volaille	Boules de bœuf sauce paprika		Bolognaise tortis HVE aux petits légumes  	Colin MSC sauce tomate basilic 
<i>Menus de substitutions :</i>	Crousti au fromage	Boulettes de soja sauce paprika			
<b>GARNITURE</b>	Coquillettes IGP 	Haricots verts BIO persillés 		PLAT COMPLET	Semoule BIO 
<b>LAITAGE</b>	Carré fondu	Edam		Yaourt fermier sucré 	Fromage blanc aux fruits BIO 
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 		Gâteau du Chef à la myrtille 	Fruit de saison HVE  



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ARBUSTES  
AROMATIQUE

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Potage du Chef aux légumes



Salade de pâtes

Feuilleté de légumes

Salade Sofia BIO



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Gratin de pommes de terre au jambon de dinde

Tarte au fromage



Emincé de volaille sauce ail et fines herbes

Poisson pané

*Menus de substitutions :*

*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

**LAITAGE**

Emmental BIO



Chanteneige BIO



Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt sucré BIO



**DESSERT**

Fruit de saison HVE



Compote de pêches BIO



Yaourt à boire fraise

Beignet Chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

CE2



FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES DEUFS

Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu du printemps	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>ENTREES</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade verte HVE vinaigrette 		Œuf dur (local) mayonnaise 	Pâté de campagne cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Salade chinoise
<b>PLAT</b>	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	
<b>GARNITURE</b>	Courgettes braisées	PLAT COMPLET		Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2  	Riz de Camargue IGP à la tomate 
<b>LAITAGE</b>	Pointe de Brie	Petit-suisse sucré		Vache picon	Yaourt sucré BIO 
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison RUP  		Eclair au chocolat	Salade de fruits Arlequin



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 !**

