



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à la vinaigrette



Salade de pâtes basilic

Salade verte



Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet + kechup

Emincé de bœuf sauce braisée

Filet de colin MSC



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson + ketchup

Tarte au fromage

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Coquillettes

Riz au paprika

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Vache picon

Rondelé Nature

DESSERT

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux fruit BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pâtes océane	Pastèque 		Menu Végétarien	
				Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette  
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Omelette au fromage 	Brandade de poisson du Chef
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Crousti au fromage	Filet de poisson sauce crème			
GARNITURE	Petit pois carottes	Coquillettes BIO 		Brunoise de légumes	Salade verte 
LAITAGE	Chanteneige BIO 	Cantafras nature		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	Raisin 	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO 	Flan caramel



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de perles HVE 	Betteraves rouges HVE vinaigrette 		Concombres vinaigrette 	Chou blanc à l'ananas  NOMAD Guadeloupe
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages 		Emincé de poulet sauce crème	Poisson au lait de coco
<i>Menus de substitutions :</i>	Omelette			Filet de poisson sauce crème	
GARNITURE	Purée	Salade verte		Carottes Vichy BIO 	Riz Créole
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré BIO 		Vache picon	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit de saison BIO  	Biscuit palmier		Compote de pommes HVE 	Tarte noix de coco



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pommes
de terre persillée

Concombres
vinaigrette



Pastèque



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce soubise

Aiguillettes
végétales sauce
tomate



Sauté de volaille
sauce crème

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de quinoa à la
provençale

Omelette

GARNITURE

Haricots beurre

Riz de Camargue
IGP à la tomate



Purée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Yaourt sucré BIO



Vache picon

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes HVE



Gâteau du Chef au
yaourt



Fromage blanc aux
fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2

FERME DU PRÉ

Le plaisir des oeufs Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade napolì

Friand au fromage

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Veg' chick'n nuggets
et ketchup



Blanquette de
poulet

Paupiette de dinde
sauce basquaise

Colin meunière MSC



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Omelette sauce basquaise

GARNITURE

Spaghettis BIO



Carottes BIO
braisées



Haricots beurre à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Camembert

Cantafras nature

Emmental BIO



Vache picon

DESSERT

Chou vanille

Fruit de saison RUP



Raisin blanc



Yaourt fermier fraise



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



RUP

IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



salade Esaü

U.S.A.
Feuilleté hot dog
NOMAD

Salade de tomates
BIO



Menus de substitutions :

Friand au fromage

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Crêpes au fromage



Boulettes de veau
sauce tomate

Marmite de poisson
sauce crème

Menus de substitutions :

Colin MSC sauce crème

Boulette de soja sauce
tomate

GARNITURE

Purée

Salade verte



Pommes rissolées

Riz de Camargue IGP
au paprika



LAITAGE

Edam BIO



Cantadoux

Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé
BIO



Brownie du Chef



Fromage blanc sucré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade aux trois légumes

Potage P4C au potiron



Salade verte emmental

Haricots verts vinaigrette

Menus de substitutions :

Semaine du Goût : les fruits

PLAT

Rôti de dinde sauce pêche

Risotto tomate fromage



Jambon braisé au jus

Paupiette de poisson sauce normande

Menus de substitutions :

Quenelles lyonnaises sauce pêche

Rôti de dinde au jus / Filet de poisson sauce crème

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Riz blanc

Gratin de butternut et pommes de terre

LAITAGE

Petit moulé ail et fines herbes

Edam BIO



Petit-suisse aromatisé

Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Compote de pommes fraises

Gâteau du Chef à la rhubarbe



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



RUP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré