



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette 

Salade de riz

Betteraves rouges
BIO vinaigrette 

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Mac N'Cheese 

Paupiette de volaille
sauce normande

Raviolis au gratin

Filet de colin MSC
sauce crème 

Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce normande

Raviolis de légumes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO
béchamel 

PLAT COMPLET

Purée

LAITAGE

Yaourt sucré BIO


Rondelé nature

Camembert

Fromage blanc aux
fruits BIO 

DESSERT

Compote de pommes
HVE 

Fruit de saison 

Fruit de saison HVE 

Pompom chocolat

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

Menu Végétarien

ENTREES

Rosette et
cornichons

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Carottes râpées CE2
vinaigrette

Salade verte
vinaigrette

Menus de substitutions :

 Chou rouge HVE
mimolette 

PLAT

Kebab de volaille
sauce tomate

Omelette au
fromage 

Rôti de dinde sauce
barbecue

Brandade de poisson
P4C 

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce
tomate

Tarte au fromage

GARNITURE

Pommes rissolées

Purée de carottes
HVE 

Coquillettes HVE 

PLAT COMPLET

LAITAGE

Chanteneige BIO


Carré fondu

Petit-suisse
aromatisé BIO


Emmental

DESSERT

Fruit de saison BIO
 

Compote de poires

Gâteau du Chef au
yaourt 

Gélifié chocolat

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



 Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef au
potiron 

Salade de riz

Salade coleslaw HVE



Salade de crudités
emmental 

Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Lasagnes bolognaise

Aiguillettes végétales
sauce masala

Nuggets de poisson
et ketchup

Menus de substitutions :

Crousti fromage

Lasagnes au saumon

GARNITURE

Petits-pois à l'étuvée

Salade verte 

Riz créole

Purée

LAITAGE

Edam BIO 

Gouda BIO 

Camembert

Vache picon

DESSERT

Yaourt fermier à la
vanille 

Fruit de saison RUP 

Semoule au lait

Fruit de saison BIO 

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



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

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef aux légumes



Macédoine mayonnaise

Taboulé oriental

Céleri râpé CE2 sauce rose



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 au thon

Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes

GARNITURE

PLAT COMPLET

Purée de brocolis

Purée de patate douce

Farfalles à la tomate

LAITAGE

Emmental BIO



Chanteneige BIO



Camembert

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Fruit de saison HVE



Compote de pêches BIO



Yaourt fermier fraise



Beignet chocolat

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menu Végétarien

NOMAD

ENTREES

Salade verte



Carottes râpées BIO
vinaigrette



Soupe P4C de carotte
au lait de coco



Chou rouge HVE
vinaigrette au miel



Menus de substitutions :

Céleri CE2 rémoulade



PLAT

Haché de veau sauce
tomate

Nuggets végétariens



Thaïlande
Nems de volaille

Colin MSC sauce
hollandaise



Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
tomate

Beignets de calamars

GARNITURE

Purée

Coquillettes HVE



Nouilles IGP sautées



Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Edam

Carré fondu

Yaourt fermier sucré



Fromage blanc aux
fruits BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat

Gâteau du Chef à la
noix de coco



Fruit de saison HVE



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

Menu Végétarien

Menu du printemps

ENTREES

Salade de crudités
emmental



Œuf dur mayonnaise



Pâté de campagne et
cornichon

Menus de substitutions :

Salade chinoise

PLAT

Saucisses végétales
et ketchup



Navarin de boulettes
d'agneau

Cassolette de poisson
sauce tomate

Menus de substitutions :

Navarin de boulettes de
soja

GARNITURE

Pommes sautées

Semoule

Spaghettis

LAITAGE

Petit-suisse sucré

Vache picon

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Fruit de saison RUP



Donut

Salade de fruits
Arlequin

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



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