



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pâtes

Pâté de campagne et  
cornichon

Salade piémontaise

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

Salade de riz au thon

PLAT

Omelette sauce  
tomate



Coquillettes HVE à la  
carbonara de volaille



Sauté de bœuf sauce  
carottes

Filet de colin MSC  
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Coquillettes HVE à la  
carbonara de thon



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

SÉNÉGAL

ENTREES

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Salade de pâtes  
basilic

Chou rouge  
vinaigrette



Pâté de foie et  
cornichon

Menus de substitutions :

PLAT

Saucisses de  
strasbourg

Nuggets végétales et  
mayonnaise



Aiguillettes de poulet  
sauce masala

Colin MSC sauce  
crème

Menus de substitutions :

Beignets de calamar +  
ketchup

Boulettes de soja sauce  
masala

GARNITURE

Tortis HVE sauce  
tomate



Pommes vapeur

Purée de patate  
douce

Riz créole

LAITAGE

Pavé demi-sel

Gouda BIO



Yaourt sucré

Emmental

DESSERT

Fromage blanc aux  
fruits

Fruit de saison RUP



Donut sucré

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

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

Céleri rémoulade



Salade de riz

Salade verte  
vinaigrette



Betteraves rouges  
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

### PLAT

Paupiette de dinde  
sauce forestière

Pâtes aux légumes



Cheeseburger

Marmite de poisson  
MSC sauce tomate



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson  
sauce forestière

Fishburger

### GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Pommes rissolées

Coquillettes BIO



### LAITAGE

Emmental

Petit-suisse  
aromatisé BIO



Petit-suisse sucré

Carré fondu

### DESSERT

Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat

Gâteau du Chef au  
chocolat



Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



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

Salade Roméo



Lentilles HVE  
vinaigrette



Potage du Chef à la  
carotte



Salade de pâtes  
multicolore

Menus de substitutions :

PLAT

Blanquette de  
volaille à l'ancienne

Galopin de veau  
poêlé

Nuggets de blé



Beignets de calamars  
et ketchup

Menus de substitutions :

Blanquette de poisson  
MSC sauce dieppoise



arte aux trois fromages

GARNITURE

Riz de Camargue IGP



Carottes BIO au jus



Gratin de chou-fleur  
BIO



Haricots beurre CE2  
persillés



LAITAGE

Carré de l'Est

Fromage blanc sucré

Emmental

Chanteneige BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Petits-beurre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2



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

NOMAD

JEUDI

VENDREDI

Maroc

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw HVE



Salade de pdt  
persillée

Salade marocaine

Macédoine  
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de veau  
au jus

Crêpes au fromage



Couscous poulet

Filet de poisson MSC  
sauce paprika



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson  
sauce crème

Couscous de la mer

GARNITURE

Coquillettes BIO



Brocolis à l'anglaise  
+ sauce tomate

Légumes couscous  
Semoule

Gratin dauphinois

LAITAGE

Tomme blanche

Petit Louis à tartiner

Fromage blanc sucré

Camembert BIO



DESSERT

Crêpe au chocolat

Gélifié vanille

Gâteau du Chef  
amandes et orange



Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



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

Salade de penne

Salade verte HVE  
vinaigrette



Salade de riz Carmen

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille  
sauce curry

Hachis parmentier

Saucisses végétales

Filet de colin MSC  
sauce Aurore



Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC  
sauce curry



Crousti au fromage -  
Purée

GARNITURE

Courgettes BIO  
assaisonnées



PLAT COMPLET

Haricots verts  
persillés

Gratin de chou-fleur

LAITAGE

Cantafras

Edam

Camembert

Yaourt sucré

DESSERT

Compote de pommes  
HVE



Fruit de saison RUP



Fruit de saison BIO



Madeleine



Préparé par le Chef



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