



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Carottes râpées CE2  
à la vinaigrette



Melon



Tomates nature



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Mac N' Cheese



Emincé de bœuf  
sauce braisée

Filet de colin MSC  
sauce citron



*Menus de substitutions :*

Tarte au fromage

**GARNITURE**

PLAT COMPLET

Brocolis BIO  
béchamel



Riz au paprika

-

Coquillettes HVE



-

**LAITAGE**

Fondu président

Vache picon

Camembert

**DESSERT**

Pastèque



Yaourt aromatisé  
équitable



Fromage blanc aux  
fruits BIO



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



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



MIDI

LUNDI

MARDI  
**Menu Végétarien**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Taboulé oriental

Pastèque



Crêpes aux champignons

Carottes râpées BIO vinaigrette



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Cordon bleu de volaille

Omelette au fromage



Aiguillettes de poulet sauce crème

Brandade de poisson P4C



*Menus de substitutions :*

*Crousti au fromage*

*Filet de poisson sauce crème*

**GARNITURE**

Petits pois carottes

Coquillettes BIO



Brunoise de légumes

Salade verte

-

-

-

-

**LAITAGE**

Chanteneige BIO



Cantadoux ail et fines herbes

Camembert

Fromage blanc aux fruit

**DESSERT**

Flan caramel équitabile



Fromage blanc sucré

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Région UltraPérphérique



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



CIVILIZA  
by newrest

Mésopotamie

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles  
HVE



Betteraves rouges  
HVE vinaigrette



Concombres naturels



Tomates naturelles



Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau  
au jus

Tarte aux trois  
fromages



Emincé de poulet  
sauce crème

Poisson pané

Menus de substitutions :

Omelette

Quenelles lyonnaises  
sauce crème

GARNITURE

Haricots verts  
persillés

Purée

Boulgour BIO



Riz créole

-

-

-

-

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Emmental

Vache picon

Fromage blanc sucré

DESSERT

Biscuit palmier

Fruit de saison BIO



Raisin



Compote de pommes  
HVE



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



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



MIDI

LUNDI

MARDI  
**Menu Végétarien**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade de pommes  
de terre persillée

Concombres natures



Salade coleslaw  
rouge



Betteraves rouges  
HVE vinaigrette



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Emincé de bœuf  
sauce sobise

Aiguillettes  
végétales sauce  
tomate



Nuggets de poulet et  
ketchup

Farfalles à la  
carbonara de thon

*Menus de substitutions :*

*Galette de quinoa à la  
provençale*

*Nuggets de poisson et  
ketchup*

**GARNITURE**

Haricots beurre CE2  
persillés



Riz de Camargue  
IGP à la tomate



Purée

PLAT COMPLET

-

-

-

-

**LAITAGE**

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse  
aromatisé BIO



Camembert BIO



Vache picon

**DESSERT**

Compote de  
pommes HVE



Fruit de saison



Gâteau P4C au  
yaourt



Fromage blanc aux  
fruits BIO



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



Région UltraPériphérique



IGP

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



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves rouges  
HVE vinaigrette



**Menu Végétarien**  
Carottes râpées CE2  
aux raisins



Tomates BIO natures Chou fleur vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille  
sauce crème

Falafels sauce miel



Boulettes d'agneau  
sauce tomate

Marmite de poisson  
MSC sauce crème



Menus de substitutions :

Colin MSC sauce crème

Boulettes de soja sauce  
tomate

GARNITURE

Epinards à la  
béchamel

Petits pois

Pommes rissolées

Riz de Camargue IGP  
au paprika



Semoule

-

-

-

LAITAGE

Chèvre

Yaourt sucré  
équitable



Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison



Salade de fruits au  
miel

Brownie P4C



Fromage blanc sucré

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



Région UltraPériphérique

IGP



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**

Salade aux trois légumes

Potage P4C au potiron 

Salade verte emmental 

Haricots verts vinaigrette



Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE vinaigrette

**Semaine du goût: les légumes**

**PLAT**

Rôti de dinde sauce aux oignons

Risotto IGP tomate-fromage  

Jambon braisé au jus

Paupiette de saumon sauce tomate

Menus de substitutions :


Quenelles lyonnaises sauce crème

Filet de poisson sauce crème

**GARNITURE**

Semoule BIO 

PLAT COMPLET

Julienne de légumes BIO 

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

-

-

Farfalles

-

**LAITAGE**



Petit moulé ail et fines herbes

Buchette chèvre


Petit-suisse aromatisé



Camembert


**DESSERT**


Fruit de saison BIO  


Compote de pommes fraises

Gâteau P4C façon carrot cake 

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