



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à l'orange

Salade de pâtes basilic

Pâté de foie

Tomates vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Mac N' Cheese



Nuggets de poulet

Rôti de bœuf sauce jus

Filet de colin MSC



sauce citron

Menus de substitutions :

Nuggets de poisson

Galette de soja au jus

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Brocolis BIO aux amandes



Riz aux oignons

LAITAGE

Fondu président

Edam BIO



Vache picon

Rondelé nature

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit de saison RUP



Fruit de saison HVE



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Concombres
vinaigrette



Haricots verts
vinaigrette

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce Bercy

Omelette à la
tomate



Sauté de volaille
sauce Vanille

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce Bercy

Boulettes de soja sauce
vanille

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Riz de Camargue
IGP à la tomate



Purée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



Vache qui rit

Vache picon

DESSERT

Fruit de saison

Compote de
pommes HVE



Gâteau du Chef à la
vanille



Fromage blanc aux
fruits BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées
vinaigrette



Salade de pommes
de terre persillées

Salade de riz

Macédoine
mayonnaise

Menus de substitutions :

PLAT

Spaghettis BIO au
fromage et petits
légumes



Blanquette de poulet

Paupiette de dinde
sauce basquaise

Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Omelette sauce
basquaise

GARNITURE

PLAT COMPLET

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



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de pâtes
multicolore

Salade de riz

Salade de tomates
BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
sauce crème

Crêpes au fromage

Boulettes d'agneau
sauce tomate

Marmite de poisson
sauce crème

Menus de substitutions :

Colin MSC sauce
crème

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Epinards à la
béchamel

Salade verte



Courgettes à la
tomate

Riz de Camargue IGP
au paprika



LAITAGE

Edam BIO



Cantadoux

Coulommiers

Tomme noire

DESSERT

Fruit de saison

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc sucré



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP

IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France










CE2



Ferme du pré



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Menu Végétarien	
ENTREES	Taboulé oriental	Céleri rémoulade		Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette 
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de pâtes basilic	
PLAT	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Omelette au fromage 	Brandade de poisson P4C 
<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 	Cantafrais nature		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO 	Flan caramel



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Concombres
vinaigrette

Chou blanc
vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Tarte aux légumes
du soleil



Emincé de poulet
sauce pomme
cannelle

Fricassé de colin
sauce curry

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce soubise

Galette de soja sauce pomme
cannelle

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Salade verte

Carottes Vichy

Riz de camargue IGP



LAITAGE

Emmental

Yaourt sucré BIO



Vache picon

Fromage blanc aux
fruits BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Biscuit palmier

Gâteau du Chef aux
pommes



Compote de pommes



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS

Ferme du pré



Semaine du goût: Potiron et courges

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade aux trois légumes	Potage P4C au potiron		Salade verte emmental	Haricots verts vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de potiron et épinards aux noix			
PLAT	Rôti de dinde sauce miel	Risotto tomate fromage 		Jambon braisé au jus	Filet de colin MSC sauce aux amandes
<i>Menus de substitutions :</i>	Falafels sauce miel			Rôti de dinde au jus/ Galette de soja au jus	
GARNITURE	Purée de butternut	PLAT COMPLET		Julienne de légumes BIO 	Gratin de butternut et PDT
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam		Petit-suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé BIO 		Gâteau du Chef à la citrouille 	Fruit de saison BIO

Préparé par le Chef
 Légumes et fruits frais
 Nouveauté
 HVE
 MSC
 AOP
 IGP
 Produits biologiques

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

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France

CE2

FERME DU PRÉ

Le plaisir des œufs Ferme du pré