



MIDI
LUNDI
Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Salade de riz
Carmen

Salade piémontaise

Carottes râpées
mimosa

Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétariens
V

Chipolatas

Sauté de bœuf sauce
tomate

Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Coquillettes à la
tomate

Poêlée de légumes
d'automne

Courgettes sauce
tomate

Purée BIO
BIO

-

Pommes vapeur

Riz créole

-

LAITAGE

Carré de l'Est

Chanteneige BIO
BIO

Coulommiers

Fromage blanc sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO

Fruit de saison BIO
BIO

Fruit de saison BIO
BIO

Pompon chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Agri éthique France



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

Taboulé oriental

Salade verte

Pâté de foie
+cornichons

Menus de substitutions :

Œufs dur mayonnaise

PLAT

Omelette au
fromage

Hachis parmentier

Filet de poisson MSC
sauce tomate basilic

Menus de substitutions :

Parmentier de légumes

GARNITURE

Brocolis BIO à
l'anglaise

PLAT COMPLET

Semoule

Pommes rissolées

-

-

LAITAGE

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé BIO

Carré de l'Est

DESSERT

Fruit de saison

Beignet au chocolat

Yaourt sucré BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



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
Nomad

VENDEDI

ENTREES

Céleri râpé sauce
rose



Salade de pépinettes
HVE



Salade croquante



Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur
BIO au jambon



Cordon bleu de
volaille

Boulettes de bœuf
sauce mexicaine



Filet de colin MSC
sauce citron



Menus de substitutions :

Gratin de chou-fleur BIO à la
volaille
Gratin
de chou-fleur BIO à la
sardine

Crousti au fromage

Boulettes de soja sauce
mexicaine



GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

Riz créole

Purée BIO



LAITAGE

Yaourt aromatisé



Emmental BIO

Camembert

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux
fruits

Tortat de Cielo (gâteau
du Chef aux amandes)



Gélifié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Agri éthique France



Région UltraPériphérique



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

ENTREES

Salade de pommes
de terre à
l'emental

Salade verte aux
croûtons

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Potage

Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de bœuf au
jus

Lasagnes bolognaise

Blanquette de volaille

Colin meunière MSC

Menus de substitutions :

Galette de soja sauce jus

Lasagnes au saumon

Tarte aux fromages

GARNITURE

Carottes Vichy BIO

PLAT COMPLET

Purée

Boullgour BIO

Riz créole

-

-

LAITAGE

Pointe de Brie

Yaourt aromatisé
BIO

Vache picon

Petit-suisse aromatisé

DESSERT

Fruit de saison

Petit-beurre

Compote de pommes
HVE

Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Agri éthique France



Région Ultrapériphérique



Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

MIDI
Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de perles
HVE

Salade de crudités
emental

Terrine de campagne
+cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes

PLAT

Omelette
v

Saucisse de
Toulouse

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Brandade de poisson
du Chef

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Fricassé de poisson sauce
crème

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles HVE

Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

Purée

-

Semoule

-

LAITAGE

Carré fondu

Edam BIO

Coulommiers

Rondelé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO

Liégeois chocolat

Fruit de saison

Yaourt fermier
framboise



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



Région UltraPérphérique



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

Velouté à la tomate

Salade de pâtes
basilic

Menus de substitutions :

PLAT

Boules de bœuf
sauce mironton

Tarte aux trois
fromages

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

GARNITURE

Salade verte

Spaghettis

Purée

LAITAGE

Gouda BIO

Camembert

DESSERT

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé
BIO

Nomad

Salade Criolla

Salade Sofia

PÉROU

Lomo saltado

Nuggets de poisson
et ketchup

Galette fromage épinards

Pommes rissolées

Riz à la tomate

-

-

Vache picon

Petit-suisse aromatisé

Gâteau du Chef aux
amandes et orange

Fruit de saison



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

AOP

IGP

Produits biologiques

CE2

Agri éthique France

Région UltraPérphérique

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 15 au 19 décembre 2025

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Menu de fin

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw
rouge

Salade de haricots
verts vinaigrette

d'année
Pâté en croûte

Potage du Chef à la
carotte

Menus de substitutions :

Terrine de poisson

Macédoine mayonnaise

PLAT

Normandin de veau
au jus

Pâtes aux légumes
sauce tomate

Rôti de dinde sauce
aux marrons

Beignets de calamars
et ketchup

Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC
sauce citron

Paupiette de poisson
sauce beurre blanc

GARNITURE

Purée BIO

PLAT COMPLET

Blé HVE à la tomate

Pommes noisette

LAITAGE

Samos

Camembert

Babybel

Yaourt sucré BIO

DESSERT

Gélifié vanille

Fromage blanc aux
fruits BIO

Bûche pâtissière

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

