



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

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

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**

Ferme du pré





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
				<b>Menu Végétarien</b>			
<b>ENTREES</b>	Taboulé oriental	Céleri rémoulade		Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette 		
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de pâtes basilic			
<b>PLAT</b>	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					
<b>GARNITURE</b>	Petit pois carottes	Coquillettes BIO 		Brunoise de légumes	Salade verte		
<b>LAITAGE</b>	Chanteneige BIO 	Cantafrais nature		Camembert	Petit moulé nature		
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO 	Flan caramel		
 Préparé par le Chef	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 MSC	 AOP	 IGP	 Produits biologiques
<b>Nous te souhaitons un bon appétit !</b>			 Agri éthique France	P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale		 CE2	 FERME DU PRÉ



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



## Semaine du goût: Potiron et courges

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 :



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



Menus de substitutions :

Falafels sauce miel

Rôti de dinde au jus/  
Galette de soja au jus

#### GARNITURE

Purée de butternut

PLAT COMPLET

Julienne de légumes



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

MSC



AOP

AOP

IGP

IGP

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

Ferme du pré