



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade de riz Carmen		Friand au fromage	Salade coleslaw HVE 
<i>Menus de substitutions :</i>				<i>Salade de pâtes basilic</i>	
PLAT	Risotto tomate fromage 	Paupiette de volaille sauce normande		Emincé de volaille sauce estragon	Brandade de poisson du Chef 
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Paupiette de poisson sauce normande</i>		<i>Filet de colin sauce estragon</i>	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Chou-fleur BIO béchamel 		Julienne de légumes BIO 	Salade verte 
LAITAGE	Yaourt sucré BIO 	Vache picon		Camembert	Fromage blanc aux fruits BIO 
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Fruit de saison 		Fruit de saison HVE 	Pompon chocolat 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	BULBES	VENDREDI
ENTREES	Chou rouge HVE mimolette	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées BIO à l' échalote	Betteraves rouges HVE vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Rôti de dinde au jus	Omelette au fromage		Emincé de bœuf sauce aux oignons	Filet de colin MSC sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce jus			Tarte au fromage	
GARNITURE	Potatoes	Purée de carottes		Haricots verts persillés	Riz Créole BIO
LAITAGE	Pont l'évêque AOP	Petit-suisse aromatisé BIO		Carré fondu	Emmental BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote de poires		Gâteau du Chef au yaourt	Gélifié chocolat



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef au potiron



Salade de riz

Salade coleslaw HVE



Salade de crudités emmental



Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

PLAT

Lasagnes bolognaise

Quenelles lyonnaises sauce aurore



Emincé de bœuf sauce braisée

Nuggets de poisson et ketchup

Menus de substitutions :

Lasagnes au saumon

Falafels sauce braisée

GARNITURE

Salade verte



Petits pois à l'étuvée

Macaronis BIO



Purée

LAITAGE

Edam BIO



Gouda BIO



Camembert

Vache picon

DESSERT

Yaourt fermier à la poire



Fruit de saison RUP



Compote de pommes BIO



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

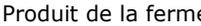
FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES DEEPS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Menu Végétarien							
ENTREES	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Lentilles HVE vinaigrette 		Céleri BIO rémoulade 	Chou rouge HVE vinaigrette au miel   		
<i>Menus de substitutions :</i>							
PLAT	Cordon bleu de volaille	Boules de bœuf sauce paprika		Bolognaise tortis HVE aux petits légumes  	Colin MSC sauce tomate basilic 		
<i>Menus de substitutions :</i>							
GARNITURE	Coquillettes IGP 	Haricots verts BIO persillés 		PLAT COMPLET	Semoule BIO 		
LAITAGE	Carré fondu	Edam		Yaourt fermier sucré 	Fromage blanc aux fruits BIO 		
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 		Gâteau du Chef à la myrtille 	Fruit de saison HVE  		
 Préparé par le Chef	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté		 Agri éthique France	 AOP	 IGP	 Produits biologiques
Nous te souhaitons un bon appétit !							
 Région UltraPériphérique  CE2  FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DESSERTS  Produit de la ferme							



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ARBUSTES AROMATIQUE	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Potage du Chef aux légumes 	Salade de pâtes		Feuilleté de légumes 	Salade Sofia BIO  
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Betteraves rouges HVE vinaigrette</i>			<i>Salade de riz</i>	
PLAT	Gratin de pommes de terre au jambon de dinde	Tarte au fromage 		Emincé de volaille sauce ail et fines herbes 	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Gratin de pommes de terre à la sardine</i>			<i>Paupiette de saumon sauce ail et fines herbes</i>	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Purée de haricots verts BIO 		Carottes braisées 	Farfalles à la tomate
LAITAGE	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 		Petit moulé ail et fines herbes 	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit de saison HVE  	Compote de pêches BIO 		Yaourt à boire fraise	Beignet Chocolat



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu du printemps	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade verte HVE vinaigrette 		Œuf dur (local) mayonnaise 	Pâté de campagne
<i>Menus de substitutions :</i>					Salade chinoise
PLAT	Aiguillettes de poulet sauce crème	Mac N Cheese 		Navarin de boulettes d'agneau	Cassolette de poisson sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson MSC sauce crème			Navarin de boulettes de soja	
GARNITURE	Courgettes braisées	PLAT COMPLET		Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2  	Riz de Camargue IGP à la tomate 
LAITAGE	Pointe de Brie	Petit-suisse sucré		Vache picon	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison RUP  		Eclair au chocolat	Salade de fruits Arlequin



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !

