



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Menu Végétarien				
	Salade verte Emmental 	Pâté de foie	Carottes râpées bio à l'orange 	Céleri sauce rose 	Salade coleslaw BIO
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Terrine tricolore</i>				
PLAT	Omelette aux fines herbes 	Rôti de bœuf au jus 	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet aux épices douces 	Filet de colin msc sauce crème
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette fromage épinard</i>		<i>Crousti au fromage</i>	<i>Tarte au fromage</i>	
GARNITURE	Carottes à la crème BIO 	Purée BIO 	Haricots verts	Jardinière de légumes BIO 	Riz de Camargue IGP
LAITAGE	petit suisse aromatisé	Pont l'évêque AOP 	Yaourt aromatisé bio 	Emmental	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote de poire	Fruit BIO 	Beignet à l'abricot	Fruit HVE 	Gélatifié chocolat

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













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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves rouges HVE à la ciboulette  	Menu Végétarien Carottes râpées BIO au citron 	Friand au fromage	KOLOR Salade de Haricots verts BIO vinaigrette 	Choux blanc HVE sauce fromage blanc  
<i>Menus de substitutions :</i>			Salade de pâtes		
PLAT	Paupiettes de volaille sauce Normande	Dhal de lentilles et boulgour	Emincé de bœuf sauce tomate 	Emincé de volaille sauce estragon	Brandade de poisson du chef 
<i>Menus de substitutions :</i>	Paupiettes de poisson sauce normande		Steak de soja sauce tomate basilic	Flan de brocolis	
GARNITURE	Choux fleur BIO béchamel 	PLAT COMPLET	Spaghettis BIO 	Petit pois à l'étuvée	Salade verte 
LAITAGE	Gouda	Yaourt sucré BIO 	Tomme blanche	Tartare aux herbes	Fromage blanc aux fruits BIO 
DESSERT	Fruit 	Compote pomme abricot	Compote de pommes BIO 	Poire HVE  	Petit beurre

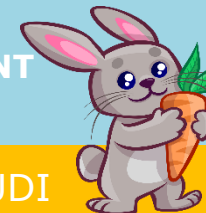
 Préparé par le Chef
  Légumes et fruits frais
  Nouveauté
  HVE
  MSC
  AOP
  IGP
  Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Sofia

Carottes râpées BIO
au citron

Salade de crudités
emmental

Œuf dur (local)
mayonnaise

Paté de campagne

Menus de substitutions :

Salade chinoise

PLAT

Crêpes jambon
emmental

Mac'N Cheese

Emincé de volaille
sauce curry

Boules d'agneau
sauce paprika

Cassolette de
poisson sauce
tomate

Menus de substitutions :

Crêpes au fromage

Omelette sauce curry

Boulettes de soja sauce
paprika

GARNITURE

Semoule BIO

PLAT COMPLET

Gratin de choux
fleur BIO

Haricots verts

Riz de Camargue
IGP à la tomate

LAITAGE

Yaourt brassé mixé
BIO

Petit suisse aromatisé

Petit moulé nature

Edam BIO

Yaourt sucré BIO

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit BIO

Yaourt aromatisé
BIO

Eclair au chocolat

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI de Pâques	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Salade de riz	Salade coleslaw	Menu Végétarien Betteraves HVE vinaigrette	
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT		Rôti de bœuf au jus	Aiguillettes de poulet sauce crème	Omelette aux fines herbes	Nuggets de poisson & ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>					
GARNITURE		Coquillettes BIO	Carottes BIO braisées	Julienne de légumes	Purée BIO
LAITAGE		Gouda	Fromage blanc aux fruits BIO	Mimolette	Vache picon
DESSERT		Fruit BIO	Captain Chocolat	Compote pomme banane BIO	Fruit





	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Menu Végétarien					
ENTREES		Carottes rapées BIO au cerfeuil 	Lentilles HVE vinaigrette 	Céleri BIO rémoulade aux raisins 	KOLOR Choux rouge HVE vinaigrette 	Salade verte Emmental 	
<i>Menus de substitutions :</i>							
PLAT		Timbales de blé aux petits pois	Emincé de bœuf à la hongroise	Gibelettes de volaille à la crème	Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce oseille 	
<i>Menus de substitutions :</i>			Steak de soja sauce hongroise	Œufs durs sauce crème	Crousti au fromage		
GARNITURE		PLAT COMPLET	Brocolis à l'anglaise	Haricots verts BIO persillés	Coquillettes	Purée BIO 	
LAITAGE		Fromage blanc aux fruits BIO 	Edam	Petit suisse aromatisé BIO 	Yaourt fermier à la mûre	Carré fondu	
DESSERT		Gélifié chocolat	Fruit BIO 	Mousse au chocolat	Gâteau P4C à la myrtille 	Fruit HVE 	

Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2














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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Choux fleur BIO sauce cocktail 	Menu Végétarien Salade coleslaw BIO 	Betteraves rouges HVE à la ciboulette 	Feuilleté de légumes 	Salade verte Emmental 
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de riz	
PLAT	Gratin de pomme de terre au jambon de dinde	Flan de Légumes au fromage 	Spaghettis à la carbonara de volaille	Bœuf strogonoff	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine		Spaghettis au fromage et petits légumes	Steak de soja sauce strogonoff	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Salade verte 	PLAT COMPLET	Carottes BIO braisées 	Farfalles BIO à la tomate 
LAITAGE	Emmental	Fromage blanc à la vanille	Carré fondu	Mimolette	Yaourt aromatisé BIO 
DESSERT	Fruit HVE 	Compote pomme pêche BIO 	Fruit BIO 	Mousse au chocolat	Beignet à l'abricot



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Menu Végétarien

Menus de substitutions :

PLAT

Menus de substitutions :

GARNITURE

LAITAGE

DESSERT



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !

