



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de riz
Carmen

Salade piémontaise

Chou rouge
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétariens

Saucisse de volaille

Sauté de bœuf sauce
tomate

Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

Saucisse végétale

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Coquillettes HVE à la
tomate



Poêlée de légumes
d'automne

Courgettes persillées

Purée BIO



Pommes
boulangères

Riz créole

LAITAGE

Carré de l'Est

Chanteneige BIO



Coulommiers

Fromage blanc sucré

DESSERT

Flan chocolat
équitable



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pompon chocolat

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP

Région UltraPériphérique



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
vinaigrette



Salade coleslaw



Pâté de foie et
cornichons

Menus de substitutions :

Œufs durs mayonnaise

PLAT

Omelette au
fromage

Raviolis

Paupiette de dinde au
jus

Filet de poisson MSC
sauce tomate basilic



Menus de substitutions :

Raviolis aux 6 légumes

Paupiette de saumon
sauce crème

GARNITURE

Brocolis BIO à
l'anglaise



PLAT COMPLET

Carottes braisées

Semoule

Pommes sautées

Tortis HVE



LAITAGE

Kiri

Petit-suisse
aromatisé BIO



Camembert

Carré de l'Est

DESSERT

Fruit de saison



Compote de
pommes HVE



Donut

Yaourt sucré BIO



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



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	CIVILIZA by newest CIVILISATION DE L'INDUS	VENDREDI
ENTREES	Salade Napoli	Céleri râpé CE2 sauce rose		Concombres au fromage blanc	Carottes râpées CE2 vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Gratin de chou-fleur au jambon	Cordon bleu de volaille		Emincé de volaille sauce aux épices douce	Filet de colin MSC sauce citron
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de chou-fleur à la volaille Gratin de chou-fleur à la sardine	Crousti fromage		Boulettes de soja sauce aux épices douces	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois à l'étuvée		Boullgour BIO	Purée BIO
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental BIO		Camembert	Rondelé BIO
DESSERT	Fruit de saison HVE	Fromage blanc aux fruits		Gâteau du Chef cannelle et gingembre	Flan vanille équitable
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale Légumes et fruits frais Nouveauté HVE MSC AOP IGP Produits biologiques CE2 Nous te souhaitons un bon appétit ! Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300					

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



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Crêpe au fromage

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de riz



Salade coleslaw
rouge

Menus de substitutions :

Salade de pommes de
terre à l'emmental

PLAT

Sauté de bœuf au
jus

Timbale de blé HVE
aux petits pois



Blanquette de volaille

Bâtonnets de poisson
MSC



Menus de substitutions :

Galette de soja sauce jus

Tarte aux fromages

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Poêlée de légumes

Farfalles à la tomate

Riz au paprika

Quinoa aux dés de
carottes

LAITAGE

Pointe de Brie

Carré fondu

Vache picon

Petit-suisse
aromatisé BIO



DESSERT

Fruit de saison



Liégeois chocolat
équitable



Compote de pommes
HVE



Fruit de saison HVE



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



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

Salade de pommes
de terre persillée

Salade de crudités
emmental



Terrine de campagne
et cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes

PLAT

Omelette

Saucisse de
Francfort

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

Gratin dauphinois

Semoule

LAITAGE

Carré fondu

Edam BIO



Coulommiers

Rondelé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO



Crème dessert
caramel équitable



Fruit de saison



Yaourt aromatisé
équitable



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



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



CHINE IMPERIALE

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE



Velouté à la tomate

Salade de chou à la
chinoise



Salade Sofia



Menus de substitutions :

Salade piémontaise

PLAT

Sauté de bœuf sauce
mironton

Tarte aux trois
fromages

Sauté de dinde sauce
soja

Nuggets de poisson
et ketchup

Menus de substitutions :

Boulettes de soja sauce
mironton

Poisson sauce soja

GARNITURE

Haricots plats

Carottes BIO au jus



Riz blanc

Spaghettis BIO



Pommes rissolées

Pennes HVE



LAITAGE

Gouda BIO



Camembert

Carré fondu

Petit-suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit de saison HVE



Yaourt local sucré



Gâteau du Chef à la
noix de coco

Fruit de saison



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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



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	MENU DE FIN	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw rouge	Salade de haricots verts vinaigrette		Pâté en croûte	Potage du Chef à la carotte
<i>Menus de substitutions :</i>				Terrine de poisson	Macédoine mayonnaise
PLAT	Normandin de veau au jus	Mac N' Cheese		Filet de poulet sauce suprême	Beignets de calamars et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson MSC sauce citron			Paupiette de poisson sauce beurre blanc	
GARNITURE	Purée	PLAT COMPLET		Haricots beurre CE2 persillés	Blé CE2 à la tomate
				Pommes noisette	
LAITAGE	Samos	Camembert		Buchette mi-chèvre	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé équitable	Fruit de saison BIO		Bûche pâtissière	Fruit de saison

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



Légumes et fruits frais



Nouveauté



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



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