



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à l'orange



Potage au potiron

Salade verte au surimi

Macédoine vinaigrette

Pâté de foie

Menus de substitutions :

Salade de haricots verts

Terrine tricolore

PLAT

Quenelles Lyonnaises sauce aurore



Emincés de dinde sauce forestière



Boulettes de boeuf sauce paprika

Bolognaise



Poisson pané

Menus de substitutions :

Tarte au fromage

Boulettes de soja sauce paprika

Spaghetti au fromage et petits légumes

GARNITURE

Bâtonnets de légumes à la crème

Gratin dauphinois



Boulgour

Spaghetti au fromage

Epinards à la crème



LAITAGE

Petit moulé nature

Mi-chèvre

Fromage blanc aux fruits

Fromage frais ail et fines herbes

Petit suisse aromatisé

DESSERT

Flan caramel



Fruit

Salade de fruits Arlequin

Galette des Rois



Fruit



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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade coleslaw 	Poireaux vinaigrette	Velouté à la tomate	Betteraves HVE vinaigrette  	Salade croquante
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Demi-pamplemousse</i>				
<b>PLAT</b>	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Poulet rôti	Mac'n Cheese  	Bâtonnets de poisson sauce tomate basilic
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Omelette à la tomate + purée</i>	<i>Galette fromage épinard</i>		
<b>GARNITURE</b>	Petits pois carottes	PLAT COMPLET	Mélange de légumes à l'oriental	PLAT COMPLET	Blé
<b>LAITAGE</b>	Cantafrais	Pont l'évêque AOP 	Yaourt brassé fruit	Coulommiers	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>	Yaourt aux fruits	Fruit 	Compote de pommes	Tarte aux pommes	Fruit 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Oignon rings	<b>Menu Végétarien</b> Chou rouge vinaigrette		<b>KOLOR</b> Chou blanc vinaigrette	Salade de perles
<i>Menus de substitutions :</i>	Salade de lentilles				
<b>PLAT</b>	Paupiette de veau au jus	Risotto au potiron	Rôti de porc sauce Soubise	Emincés de poulet à la crème	Accras de morue + mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>	Paupiette de poisson sauce crème		Rôti de dinde sauce Soubise ou poisson pané	Colin sauce crème	
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre à la tomate	PLAT COMPLET	Pommes vapeur	Riz créole	Gratin de courgettes
<b>LAITAGE</b>	Carré fondu	Yaourt sucré	Brie	Tomme blanche	Emmental
<b>DESSERT</b>	Yaourt brassé mixé	Fruit	Salade de fruits Arlequin	Yaourt sucré	Fruit



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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade de pépinettes	Salade verte à l'emmental	Salade chinoise	Carottes râpées aux raisins 	Betteraves HVE vinaigrette  
<i>Menus de substitutions :</i>	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>PLAT</b>	Tortillas 	Cordon bleu de volaille	Galopin de veau au jus	Boulettes à l'agneau tajine abricots	Colin MSC sauce hollandaise 
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Crousti au fromage</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Boulettes de soja tajine abricots</i>	
<b>GARNITURE</b>	Piperade	Purée	Poêlée de légumes	Semoule	Riz créole
<b>LAITAGE</b>	Tartare	Carré de l'Est	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Fruit 	Yaourt brassé fruit mixé	Gâteau du Chef amandes abricots 	Fruit 



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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
<b>ENTREES</b>	Salade coleslaw 	Potage aux légumes	Salade de blé à la menthe 	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade Liliane au dés d'emmental</i>			<i>Salade du cœur</i>
<b>PLAT</b>	Pizza au fromage	Falafels sauce tomate	Gibelette de volaille à la crème	Gratin de pommes de terre au jambon	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>			<i>Œufs durs sauce crème</i>	<i>Gratin de pommes de terre à la volaille ou Gratin de pommes de terre à la sardine</i>	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Semoule	Julienne de légumes	PLAT COMPLET	Epinards à la crème
<b>LAITAGE</b>	Edam	Fondu Président	Gouda	Yaourt sucré	Camembert
<b>DESSERT</b>	Flan caramel	Fruit	Donut chocolat	Fruit	Mousse au chocolat



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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

*Menus sous réserve de nos approvisionnements*



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Feuilleté au fromage	Céleri vinaigrette	Salade verte aux croutons	Betteraves HVE  vinaigrette	Salade de blé à la menthe
<i>Menus de substitutions :</i>	Poireaux vinaigrette				
<b>PLAT</b>	Saucisse de Toulouse	<b>Menu Végétarien</b>		Sauté de bœuf aux carottes	Kebab de volaille sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Saucisse de volaille ou Galette végétarienne		Chili sin carne	Steak de soja aux carottes	Omelette ciboulette
<b>GARNITURE</b>	Purée de brocolis	Riz créole	Carottes au jus	Frites CE2	Epinards à la crème
<b>LAITAGE</b>	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré fondu	Camembert	Gélifié vanille
<b>DESSERT</b>	Fruit	Liégeois chocolat	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	Fruit

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

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade bretonne 	Crêpe au fromage	Chou rouge mimolette 	<b>Menu Végétarien</b> Céleri sauce rose 	Macédoine vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de PdT au thon		<b>KOLOR</b> By newrest	
<b>PLAT</b>	Aiguillettes de poulet à la crème	Croziflettes à la volaille	Cordon bleu de volaille	Œufs sauce Aurore (Œufs ferme Eragny (Œufs ferme Eragny 60)  	Beignets de calamar & ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Colin sauce crème	Croziflettes au fromage	Pané fromager		
<b>GARNITURE</b>	Gratin de chou fleur	PLAT COMPLET	Poêlée de légumes	Epinards sauce Aurore	Riz créole
<b>LAITAGE</b>	Emmental	Petit moulé nature	Vache Picon	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit 	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Gâteau du Chef à la framboise  	Fruit 