



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu développement durable	VENDREDI
ENTREES	Taboulé oriental	Céleri rémoulade		Œuf dur (local) mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Bolognaise tortis HVE aux petits légumes 	Brandade de poisson P4C
<i>Menus de substitutions :</i>	Crousti au fromage	Filet de poisson sauce crème			
GARNITURE	Petit pois carottes	Coquillettes		PLAT COMPLET	Salade verte
LAITAGE	Chanteneige	Cantafras nature		Yaourt Fermier sucré 	Petit moulé nature
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc sucré		Pomme HVE 	Flan caramel



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



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

Yaourt fermier au Yuzu



Gâteau du Chef à la citrouille



Fruit de saison

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