



MIDI



LUNDI

MARDI

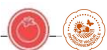
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betterave rouge HVE
vinaigrette



KOLOR
by newrest

Carottes rapées à
l'orange



Salade piémontaise



Menus de substitutions :

Menu Végétarien

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Spaghetti BIO au
fromage et petits
légumes



Poulet tikka massala



Colin MSC sauce
aurore



Menus de substitutions :

Crousti fromage

Colin à la sauce crème
orangée

GARNITURE

Coquillettes BIO



PLAT COMPLET

Riz créole

70% Batonnets de
légumes à la crème
30% Blé BIO



LAITAGE

Yaourt sucré

Mimolette

DESSERT

Petit suisse

Fruit



Gâteau P4C à
l'abricot



Crème dessert au
chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de betteraves
rouges HVE et poire BIO



Saucisson à l'ail

Menus de substitutions :

Surimi MSC



Menu Végétarien

PLAT

Galette de soja sauce
tomate basilic



Cordon bleu de volaille

Boulettes de bœuf
sauce tomate



Beignets de calamar
sauce cocktail

Menus de substitutions :

Crousti fromage

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Coquillettes

70% Haricots verts à l'ail
30% Lentilles

Purée de pomme de
terre

70% chou fleur
bechamel
30% riz créole BIO



LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Camembert BIO



DESSERT

Pastèque



Flan caramel

Fruit



Eclair au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri rose



Œuf dur macédoine



Melon



Menus de substitutions :

PLAT

Poulet sauce forestiere



Haché de bœuf sauce bercy



Menu Végétarien

Boulettes de soja sauce tomate



Accras de morue mayonnaise

Menus de substitutions :

Colin sauce aigre douce

Galette végétale

GARNITURE

Riz créole

Tortis BIO



70% Piperade
30% Farfalles

Frites

LAITAGE

Cantal AOP



Petit moulé nature

DESSERT

Fromage blanc aux fruits BIO



Fruit



Yaourt sucre BIO



Yaourt aromatisé BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Concombre à la menthe BIO



Pâté de campagne

Menus de substitutions :

Terrine tricolore

PLAT

Gratin de pomme de terre et jambon



Menu Végétarien

Jumbalaya



Boulettes de bœuf sauce stroganoff



Colin MSC sauce ciboulette



Menus de substitutions :

Gratin de pomme de terre à la sardine

Boulettes de soja sauce stroganoff

GARNITURE

Salade verte

PLAT COMPLET

70% Jardinière de légumes
30% Blé

Semoule BIO



LAITAGE

Yaourt aromatisé BIO



Yaourt sucré

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit



Yaourt aromatisé BIO



Pastèque



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Pâté de foie

Chou blanc aux raisins

Menus de substitutions :

Terrine chèvre et tomate

PLAT

Emincés de poulet
sauce aux marrons



Paupiette de veau
sauce marengo



Menu Végétarien

Croquette de maïs



Colin MSC sauce ciboulette



Menus de substitutions :

Galette végétale

Hoki sauce crème

GARNITURE

Lentilles

Riz long grain Camargue
IGP



Gratin dauphinois



Purée BIO



LAITAGE

Rondelé

Fromage blanc BIO



Petit suisse BIO



Cantal AOP



DESSERT

Eclair au chocolat

Fruit RUP



Fruit



Gélifié au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP





Produits biologiques

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
ENTREES		Salade de courgettes aux amandes			
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Sauté de porc aux oignons	Menu Végétarien Nuggets de blé		Spaghetti à la carbonara	Quenelles de poisson sauce amandes
<i>Menus de substitutions :</i>					
	 Sauté de volaille aux oignons / Poisson pané			 Spaghetti à la carbonara de dinde/Spaghetti aux légumes	
GARNITURE	70% Brocolis BIO aux amandes 30% Boulgour	Panier du jardinier		PLAT COMPLET	Riz créole
LAITAGE	Camembert			Yaourt sucré BIO	Crème dessert praliné
DESSERT	Fruit	Flan caramel		 Gâteau P4C aux amandes	Fruit BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Chou rouge aux noix



Cake salé à la carotte
P4C



Menus de substitutions :

PLAT

Couscous (Boulettes
à l'agneau)



Menu Végétarien

Mac'n cheese



Rôti de dinde sauce
estragon



Beignets de
calamars +
mayonnaise

Menus de substitutions :

Couscous (Boulettes de soja)

Crêpe au fromage

GARNITURE

Semoule BIO



PLAT COMPLET

Purée de haricots verts

Frites

LAITAGE

Fromage blanc BIO



Yaourt aux fruits

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit RUP



Chausson aux
pommes

Fruit BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Régions
UltraPériphériques



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Menus sous réserve de nos approvisionnements