



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p> <p>VG : Pané fromagé</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Concombre à la menthe			Œuf dur mayonnaise
Paupiette de veau basquaise	Colin poêlé au beurre			Boulettes végétale à la tomate
Petits pois	Epinards à la crème			Purée de carottes
Chaurce	Tartare ail et fines herbes			Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison			Tarte aux pommes
VG: Lasagnes végétarienne				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Betteraves mimosa		Melon	Salade languedocienne 
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise		Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Chou-fleur 	Rösti aux légumes		Coquillettes 	Pommes vapeurs
Gouda	Kiri 		Muffin 	Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes			Fruit de saison 
VG : Pané blé tomates mozzarella	VG : Lasagnes végétarienne S/P : Saucisses de volaille grillées			VG : Pané de blé fromage et épinards

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

S/P: Sans Porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque		Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc) 		Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées			Printanière de légumes	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Faiselle	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille		Fruit de saison 	Fruit de saison 
	VG : Pané de blé tomates mozzarella / Chili végétarien (pc)		VG : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, mais

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert 	Tomate vinaigrette 			Ebly cocktail
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)			Filet de hoki poêlé au beurre
Pommes noisettes				Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Emmental			Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes 			Fruit de saison
VG : Boulettes de sarrasin				



INFORMATIONS:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte 		Carottes râpées 	Salade surimi 
Saucisses de Strasbourg*	Rissollette de veau		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Coquillettes	Julienne de légumes 		Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes 
Mimolette	Camembert		Croisillon aux pommes 	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Madeleine			Fruit de saison 
S/P : Saucisses de volaille VG : Pané fromager	VG : Omelette			

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bon lundi de Pentecôte:)</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>VG : Boulette végétale</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc VG: Nugget fromage</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p> 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS THIEUX



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison				Compote pommes poires
VG : Falafel en sauce				VG : Boulettes végétales

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc VG : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS THIEUX



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon	Carottes rapées
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc)
Gratin de légumes				
Yaourt sucré	Vache Picon		Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Fruit de saison		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
VG : Falafel en sauce	VG: Raviolis au fromage			VG : Omelette

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>VG : Falafel à la tomate</p>		<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>VG : Lasagnes végétarienne (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde VG : Œuf dur (plat)</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc