

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Mai 2025



**Lundi**      **Mardi**      **Mercredi**      **Jeudi**      **Vendredi**

## Entrées

## Plat

Fricadelles de bœuf

Soja



Sauté de dinde

Gluten lait



Férié

Pont du 8 mai

## Accompagnement

Semoule bio

Gluten lait



Haricots verts

Lait



## Produit laitier

Fraidou

Lait

Coulommiers

Lait

## Dessert

Liégeois vanille

Lait

Tarte au flan

Œufs gluten lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
		<b>Entrées</b>	
Œufs durs mayonnaise			
		<b>Plat</b>	
Sauté de porc Gluten lait 	Pennes bio, courgettes façon caponata Gluten lait	Saute de poulet jus aux oignons Gluten, lait 	Poisson meunière Œufs gluten lait poisson 
		<b>Accompagnement</b>	
Carottes Gluten lait		Courgettes Lait	Pommes de terre wedges Pas d'allergènes
		<b>Produit laitier</b>	
Carré crémeux Lait	Yaourt sucré bio  Lait	Petit suisse aromatisé Lait	Cheddar Lait
		<b>Dessert</b>	
Fruit Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes	Muffin pépites chocolat Œufs gluten lait	Fromage blanc, coulis fruits rouges et crumble Lait, gluten



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025



**Lundi**      **Mardi**      **Mercredi**      **Jeudi**      **Vendredi**

## Entrées

Salade de coquillettes, au pesto rouge  
Gluten lait

## Plat

Parmentier de bœuf, purée de carottes  
Gluten lait



Rôti de veau sauce poivrons miel  
Gluten lait



Quiche au fromage  
Gluten, lait œufs



Paëlla de la mer (colin et crustacés)  
Œufs lait poisson crustacés mollusques



## Accompagnement

Salade verte   
Sulfites moutarde

Haricots verts à l'ail   
Lait

Salade verte  
Sulfites moutarde

## Produit laitier

Edam  
Lait

Cantadou ail et fines herbes  
Lait

Camembert  
Lait

Yaourt sucré bio  
Lait

## Dessert

Fruit  
Pas d'allergènes

Beignet framboise  
Œufs lait ,gluten

Fruit  
Pas d'allergènes

Gaufre  
gluten ,lait, œuf



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Mai 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## Entrées

Carottes râpées

Sulfites moutarde

## Plat

Rôti de porc



Gluten lait

Couscous végétarien



Gluten lait moutarde céleri

Férié

Pont de l'Ascension

## Accompagnement

Chou-fleur à l'ail



Lait

Semoule bio



Lait gluten

## Produit laitier

Carré frais

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

## Dessert

Clafoutis aux pêches et  
amandes

Œuf, lait gluten

Fruit bio



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## Entrées

Crêpe au Fromage

## Plat

Jambon blanc



Pas d'allergènes

Boulette de bœuf



Gluten lait

Chili sin carné

Gluten moutarde sésame sulfites



Parmentier de poisson

Lait gluten poisson



## Accompagnement

Pomme noisette

Pas d'allergènes

Haricots verts

Lait



Riz pilaf

Salade verte

Sulfites moutarde

## Produit laitier

Petit filou

Lait

Vache qui rit

Lait



Camembert bio

Lait



Yaourt sucré bio

Lait



## Dessert

Fruit

Pas d'allergènes



Semoule au caramel

lait gluten

Compote pommes fraises

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 09 au 13 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrées	
Férié	Salade de lentilles 
	Sulfites moutarde

Plat	
Cannellonis à la bolognaise	Crispi d'or
Gluten lait œufs céleri 	Gluten lait
	Poisson pané
	Lait gluten poisson

Accompagnement	
Salade verte 	Petits pois
Lait	Sulfites moutarde
	Trio de légumes
	Sulfites moutarde

Produit laitier	
Vache qui rit 	Camembert bio 
Lait	Lait
	Yaourt sucré bio 
	Lait

Dessert	
Compote pommes	Fruit
Pas d'allergènes	Pas d'allergènes
	Riz au lait
	Lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 16 au 20 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

## Entrées

**SORTIES SCOLAIRES**

Tomates, maïs

Sulfites moutarde



## Plat

Saucisse chipolatas

Macaroni BIO sauce bœuf VF  
tomates façon bolognaise

Gluten lait

Couscous aux 5 légumes et  
raisins secs

Lait gluten poisson

## Accompagnement

Frite



/

Semoule



Sulfites moutarde

## Produit laitier

Yaourt BIO et sucre



Petit fromage frais nature au  
lait entier et sucre

Lait



Camembert

Lait



## Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Crème dessert

Œufs lait gluten

Fruit de saison

Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 23 au 27 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## Entrées

Melon

Pas d'allergènes

## Plat

Poulet LR au jus



Riz, pois chiche tikka massala



Gluten lait œufs céleri

Sauté de bœuf sauce façon orientale

Gluten lait



cordons bleus de dinde

Lait gluten

## Accompagnement

Haricots beurre à la tomate

-

Lait

Ratatouille & blé

Sulfites moutarde

Pommes de terre quartier avec peau

## Produit laitier

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Mimolette

Lait

Saint Nectaire AOP

Lait

Yaourt nature sucre

Lait



## Dessert

Beignet ou chocolat

Gluten œuf

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Glace

Lait



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien