



# Menu

Du 05 au 09 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

FERIE

Tomates BIO vinaigrette 

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc au curry  
\* Sauté de dinde au curry

Lasagnes ricotta chèvre épinards

 Steak de colin sauce curry

Pommes rissolées  
et ketchup

 Hoki pané

Fromage fondu Président

Fromage frais nature et sucre

Ratatouille et blé BIO 

Liégeois à la vanille

Fruit de saison BIO 

Gouda BIO 

Compote pomme abricot (coupelle)

 Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO 

 Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

 Pêche responsable  
Bleu blanc cœur

 Plat DURABLE  
 Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée  
 Eco Verger  
 Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 12 au 16 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGETARIEN

Courgettes râpées BIO   
Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise



Carottes râpées BIO   
Vinaigrette basilic



Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles

Vinaigrette sumac



Steak de colin sauce hongroise (champignon, piment doux, tomates)

Cannellonis au bœuf



Macaronis BIO à la méditerranéenne (courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)

Bouchées de blé

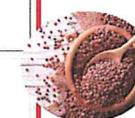


Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle

Bouchées végétariennes Sauce fraîche à la menthe

Pommes vapeur

Petits pois



Riz aux lentilles

Brie

Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage blanc au citron

Flan nappé au caramel

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)



Cake à la fraise



Gâteau aux amandes



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique





# Menu

Du 19 au 23 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre à l'échalote BIO 

Salade iceberg et maïs

Vinaigrette terroir

Betteraves BIO en salade, vinaigrette 



Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)

Saucisse de Francfort LR \* Knack de volaille 



Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup) 

Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise 

Colin poêlé et citron

Pané à la mozzarella



Pavé de merlu sauce citron

Dés de carottes braisées

Spirales BIO 



Epinards hachés BIO béchamel

Cantal 

Petit moulé nature

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO 



Compote de pomme

Banane 

Crêpe moelleuse sucrée

 Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO 



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 26 au 30 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

FERIE

Cœur de scarole et olives vertes  
Vinaigrette ciboulette

 Salade de spirales à la parisienne BIO  
(tomate, maïs, basilic, échalote) 

 Boulgour à l'italienne BIO   
(poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)

Carbonade de bœuf LR   
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym)

 Hoki sauce lombarde  
(tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Haricots verts

Beaufort 

Brie

Pêches au sirop BIO 

Fruit de saison  
(ECORESPONSABLE) 



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 

 Tomates BIO vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette		 Rillettes de sardines	 Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf LR  sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de morue		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE) 	Omelette BIO 
 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)			 Penne au poisson sauce fromagère (DURABLE) 	Carottes à l'ail
Petits pois				Fromage frais aux fruits BIO 
 Yaourt aromatisé à la banane BIO	 Saint Nectaire AOC		 Tomme BIO	Fromage frais aux fruits BIO 
Gaufre au sucre (pâtisserie)	 Fruit de saison (ECORESPONSABLE)		Banane 	  Cake à la mangue

 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Bleu blanc cœur	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée  Eco Verger  Région Ultra Périphérique
---	---	--	--	--



# Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

FERIE

LE JOUR DU 

	 Taboulé au boulgour BIO 		Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres BIO  vinaigrette basilic
	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		Rôti de bœuf LR 	
	Bouchées soja tomate basilic		 Steak haché de cabillaud sauce aurore (oignon ail, tomate, crème)	
	Haricots verts		Pommes smiles et ketchup	Ratatouille
	Yaourt nature et sucre		Brie	Petit moulé nature
	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Fruit de saison BIO  	Tarte normande fraîche



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de blé à la parisienne BIO (tomate, maïs, ciboulette) 	Salade frisée Vinaigrette ciboulette		Tomate BIO vinaigrette 	Saucisson à l'ail et cornichons  Rillettes de thon
Sauté de bœuf LR à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon) 	Cubes de colin pané		 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) 	 Pavé de merlu sauce curry
Bouchées azuki à l'échalote				Courgettes cubes et riz IGP 
Carottes au cumin	Carré BIO 		 Crème dessert à la fraise  et Paillolines (biscuit feuilleté)	Cantal AOC 
Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Crème dessert à la vanille			

 Spécialité du chef  
 Viande racée  
 Produits BIO

 Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

 Pêche responsable  
Bleu blanc cœur

 Plat DURABLE  
 Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée  
 Eco Verger  
 Région Ultra Périphérique

# Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  Vege



 <p>Macédoine mayonnaise BIO </p>	<p>Salade iceberg et croûtons Vinaigrette basilic</p>		 <p>Gaspacho (tomates, concombres, poivrons, basilic)</p>	<p>Pastèque</p>
 <p>Colin mariné ail et fines herbes</p>	<p>Cordon bleu</p> <p> Limande meunière</p>		 <p>Hot Dog (saucisse de Francfort LR)  * Hot Dog (volaille) Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)</p>	<p>Rôti de bœuf froid LR  et mayonnaise</p>
<p>Macaronis BIO à la tomate </p>	<p>Ratatouille et blé BIO </p>		 <p>Hot Dog végétarien (stick végétarien) Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)</p>	 <p>Emincé de pois sauce blanquette (crème, carotte, poireau)</p>
<p>Saint Nectaire AOC </p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>		 <p>Salade verte BIO  Vinaigrette</p>	<p>Courgettes BIO à la provençale  (tomates, olives noires, herbes de provence)</p>
<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE) </p>	<p>Compote de pomme BIO </p>		 <p>Fromage fondu Président</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p> Spécialité du chef Viande racée Produits BIO</p>	<p> Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France</p>	<p> Pêche responsable Bleu blanc cœur</p>	<p>  Donuts au sucre</p> <p> Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée</p>	<p> Indication Géographique Protégée  Eco Verger  Région Ultra Périphérique</p>



# Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU** 

**Bonnes Vacances!**

**Pique-Nique** 

<p>Salade verte BIO </p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p> Salade de coquillettes BIO  au pesto</p>		<p>Melon jaune </p>	<p>Tomate "croque au sel" </p> 
<p>Omelette BIO </p>	<p>Colin pané et citron</p>		<p>Steak haché de bœuf et ketchup</p>	<p>Sandwich club thon crudité</p>
<p>Printanière de légumes (pdt, carotte, petits pois, haricots verts)</p>	<p> Epinards hachés BIO béchamel</p>		<p>Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Sachet de chips</p>
<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Beaufort</p>		<p>Fraidou</p>	<p> Yaourt à boire</p>
<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE) </p>		<p>Compote pomme fraise BIO </p>	<p>Madeleine au chocolat</p>



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée

