



LUNDI 05 Mai

MARDI 06 Mai

MERCREDI 07 Mai

JEUDI 8 Mai

VENDREDI 9 Mai

FERIE

<p>Tomates BIO vinaigrette </p> <p> Concombres BIO vinaigrette </p>	<p>LE JOUR DU </p>			<p> Radis et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail, mayonnaise, poivre)</p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette miel</p>
<p>Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)</p>	<p> Lasagnes ricotta épinards</p>			<p> Hoki pané Frais</p>
<p>Pommes rissolées</p>				<p> Blé et légumes aux quatre épices (oignon, champignon, petit pois, carotte, courgette, ail, 4 épices)</p>
	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>			
<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>			<p> Compote pomme abricot</p> <p>Purée de pommes</p>



Spécialité du chef
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge



Pêche responsable
Production locale



Menu

Du 12 au 16 mai 2025



LUNDI 12 Mai

MARDI 13 Mai

MERCREDI 14 Mai

JEUDI 15 Mai

VENDREDI 16 Mai

LE JOUR DU Végé



Salade verte BIO et croûtons
Tomates BIO vinaigrette
Vinaigrette ciboulette

Sauté de veau sauce Hongroise

Emincé de pois sauce hongroise (champignon, tomates)

Pommes campagnardes

Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Yaourt nature BIO et sucre

Flan nappé au caramel
Flan à la vanille

Quenelles de brochet sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)

Macaronis

Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Yaourt nature BIO et sucre

Fruits de saison



Concomres cubes bio, tomates, laitue iceberg, radis rondelles
Vinaigrette sumac



Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle



Cubes de colin sauce tomate cannelle

Riz aux lentilles



Fromage blanc au citron



Cake au pépites de chocolat



Carottes râpées BIO
Vinaigrette nature
 Céleri BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, échalote)

Pané de blé fromage épinards

Purée d'haricots verts

Compote pommes fraise
Compote pomme poire

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

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

Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI 19 Mai

MARDI 20 Mai

MERCREDI 21 Mai

JEUDI 22 Mai

VENDREDI 23 Mai

LE JOUR DU

	<p>Salade iceberg, maïs et dès d'emmental</p> <p>Frisée aux croûtons</p> <p>Vinaigrette terroir</p>			<p> Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)</p> <p> Salade coleslaw (carottes,, chou blanc, mayonnaise)</p>
Saucisse de Francfort	<p> Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge bio, maïs, ketchup)</p>		<p>Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise</p>	Colin poêlé et citron
Pané à la mozzarella			<p> Pavé de merlu sauce citron</p>	
Dés de carottes BIO braisées et lentilles BIO				<p>Spirales BIO et Courgettes</p>
<p> Cantal</p> <p> Bleu d'Auvergne</p>			<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	
Fruit de saisons Bio	<p> Compote de pomme Bio </p> <p>Coupelle de compote pomme banane</p>		<p>Fruits de saison</p>	<p> Far breton aux pruneaux</p> <p>Crêpe moëlleuse sucrée</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



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



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI 26 Mai

MARDI 27 Mai

MERCREDI 28 Mai

JEUDI 30 Mai

VENDREDI 31 Mai

FERIE

LE JOUR DU Végo

Salade de tortis à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) et dès d'emmental

Salade de blé à la catalane BIO

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

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

Croq veggio à la tomate

Haricots verts

Gouda

Brie

Fruits de saison

Fruits de saison



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



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



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI 02 Juin

MARDI 03 Juin

MERCREDI 04 Juin

JEUDI 05 Juin

VENDREDI 06 Juin

LE JOUR DU Végo

Tomates BIO vinaigrette
Salade verte vinaigrette

Sauté de bœuf LR
sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème,
farine de riz, mélange 3 légumes)

Emincé de pois sauce dijonnaise
(moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange
3 légumes)

Petits pois

Yaourt aromatisé à la vanille BIO
Yaourt nature BIO et sucre



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



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



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"

Rillettes de sardines
Roulade de volaille et cornichons

Penne BIO
au jambon de dinde sauce fromagère

Penne au poisson sauce fromagère

Roulade de volaille et cornichons

Penne BIO au jambon de dinde sauce fromagère

Penne au poisson sauce fromagère

Fruits de saison

Courgettes râpées
et sauce fromage blanc
Céleri à la méditerranéenne
(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)

Omelette BIO

Carottes à l'ail

Cake à la mangue
Clafoutis aux griottes



LUNDI 09 Juin

MARDI 10 Juin

MERCREDI 11 Juin

JEUDI 12 Juin

VENDREDI 13 Juin

FERIE

LE JOUR DU Végo

Salade de tortis à l'orientale BIO (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)

Taboulé au boulgour BIO

Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)

Bouchées soja tomate basilic

Haricots verts

Yaourt aromatisé aux fruits

Yaourt aromatisé à la vanille

Carottes râpées BIO et dès d'emmental vinaigrette

Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)

Rôti de bœuf LR et ketchup

Nuggets de volaille

Steak haché de cabillaud sauce aurore (oignon ail, tomate, crème)

Sticks végétariens

Pommes campagnardes

Ratatouille

Coulommiers

Brie

Fruits de saison BIO

Gâteau fraîcheur haribricot (abricot, haricots blancs, amandes en poudre)

Tarte normande fraîche



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI 16 Juin

MARDI 17 Juin

MERCREDI 18 Juin

JEUDI 19 Juin

VENDREDI 20 Juin

LE JOUR DU Végé

	Concombres bio vinaigrette		Tomate BIO vinaigrette Cœur de scarole vinaigrette	
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)	Paupiette de veau sauce normande
Hoki sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)				Hachis de lentilles tomates
Carottes Bio et quinoa	Courgettes cubes et riz			Purée de pommes de terre
Fromage frais au sel de Guérande Fraidou			Crème dessert à la fraise	Cantal Bleu d'Auvergne
Fruit au sirop Ananas au sirop	Mousse au chocolat Crème dessert à la vanille			Fruits de saison

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

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

Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025

LUNDI 23 Juin

MARDI 24 Juin

MERCREDI 25 Juin

JEUDI 26 Juin

VENDREDI 27 Juin

LE JOUR DU Vége



Macédoine mayonnaise BIO

Tomate, maïs et dés de mimolette
Vinaigrette basilic

Sauté de poulet sauce basilic
(oignon, ail, tomate, basilic)

Colin mariné ail et fines herbes

Riz IGP sauce tomate

Compote de pomme BIO

Compote coupelle pomme banane BIO

Compote de pomme BIO

Compote coupelle pomme banane BIO

Salade iceberg et croûtons

Betteraves en salade BIO,
vinaigrette terroir

Raviolis de légumes Bio
et emmental râpé

Fruits de saison

Placeholder for Wednesday menu items.

Radis
sauce fromage
blanc échalote

Aiguillettes de colin pané
et sauce "kipik" (mayonnaise, cumin, ail,
coriandre, tomate, citron, harissa)

Frites

Crêpe
sauce chocolat

Crêpe
sauce chocolat

Pastèque

Melon jaune

Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise

Emincé de pois sauce blanquette
(crème, carotte, poireau)

Carottes Vichy BIO

Moelleux myrtille citron

Clafoutis griottes

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

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

Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI 30 Juin

MARDI 01 Juillet

MERCREDI 02 Juillet

JEUDI 03 Juillet

VENDREDI 04 Juillet

LE JOUR DU Végo



Tomates BIO vinaigrette
 Concombre BIO vinaigrette
 Vinaigrette échalote

Salade de coquillettes BIO
 au pesto
 Salade de lentilles BIO

Sauté de bœuf sauce marango

Viennoise de poulet

Steak haché de bœuf et ketchup

Riz et égrené végétal à l'asiatique
 (oignon, sauce soja, coriandre, champignons)

Omelette bio

Croq veggie à la tomate

Steak haché de saumon
 sauce crème

Printanière de légumes (pommes de terre,
 carotte, petits pois, haricots verts)

Epinards béchamel BIO

Purée de pommes de terre BIO

Fromage frais aux fruits
 Fromage frais nature et sucre

Fraidou
 Petit moulé nature

Tomme blanche
 Coulommiers

Fruits de saison

Pastèque
 Melon

Compote pommes fraises Bio
 Compote de pommes

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

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

Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"