



LUNDI 05 Mai

MARDI 06 Mai

MERCREDI 07 Mai

JEUDI 8 Mai

VENDREDI 9 Mai

FERIE

Tomates BIO vinaigrette



LE JOUR DU Végé

Radis et sauce blanche
(fromage blanc, ciboulette, citron, ail, mayonnaise, poivre)



Galette indienne
(lentille corail, courgette, épice tandoori)



Lasagnes ricotta épinards



Hoki pané Frais

Pommes rissolées



Blé et légumes aux quatre épices
(oignon, champignon, petit pois, carotte, courgette, ail, 4 épices)

Fromage frais nature et sucre

Liégeois à la vanille

Fruits de saison BIO



Compote pomme abricot



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 Vinaigrette ciboulette			 Concombres cubes bio, tomates, laitue iceberg, radis rondelles Vinaigrette sumac	 Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic
 Sauté de veau sauce Hongroise	Quenelles de brochet sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)		 Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle	Pané de blé fromage épinards
 Emincé de pois sauce hongroise (champignon, tomates)			 Cubes de colin sauce tomate cannelle	
Pommes campagnardes	Macaronis		 Riz aux lentilles	Purée d'haricots verts
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		 Fromage blanc au citron	
Flan nappé au caramel	Fruits de saison		 Cake au pépites de chocolat	 Compote pommes fraise



Spécialité du chef	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée
Viande racée	Label Rouge	Production locale	Appellation d'Origine Contrôlée	Plat ou produit "ESSENTIEL"
Produits BIO	Viande Origine France	Bleu blanc cœur	Appellation d'Origine Protégée	



LUNDI 19 Mai	MARDI 20 Mai	MERCREDI 21 Mai	JEUDI 22 Mai	VENDREDI 23 Mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

	Salade iceberg, maïs et dès d'emmental Vinaigrette terroir			Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)	
Saucisse de Francfort	Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge bio, 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 BIO braisées et lentilles BIO				Spirales BIO et Courgettes saveur colombo	Epinards béchamel BIO
Cantal				Fromage frais nature et sucre	
Fruit de saisons Bio		Compote de pomme Bio		Fruits de saison	Far breton aux pruneaux

- | | | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Spécialité du chef | Nouvelles recettes | Pêche responsable | Plat DURABLE | Indication Géographique Protégée |
| Viande racée | Label Rouge | Production locale | Appellation d'Origine Contrôlée | Plat ou produit "ESSENTIEL" |
| Produits BIO | Viande Origine France | Bleu blanc cœur | Appellation d'Origine Protégée | |



LUNDI 26 Mai

MARDI 27 Mai

MERCREDI 28 Mai

JEUDI 30 Mai

VENDREDI 31 Mai

FERIE

LE JOUR DU Végé

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

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

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 **Végé**

Tomates BIO vinaigrette			Rillettes de sardines	Courgettes râpées et sauce fromage blanc curry
Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de poisson		Penne BIO au jambon de dinde sauce fromagère	Omelette BIO
Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)			Penne au poisson sauce fromagère	
Petits pois				Carottes à l'ail
Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Saint Nectaire AOC			
	Fruits de saison		Fruits de saison	Cake à la mangue

- | | | | | |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------|--|---|
| Spécialité du chef | Nouvelles recettes | Pêche responsable | Plat DURABLE | Indication Géographique Protégée |
| Viande racée | Label Rouge | Production locale | Appellation d'Origine Contrôlée | Plat ou produit "ESSENTIEL" |
| Produits BIO | Viande Origine France | Bleu blanc cœur | Appellation d'Origine Protégée | |



LUNDI 09 Juin	MARDI 10 Juin	MERCREDI 11 Juin	JEUDI 12 Juin	VENDREDI 13 Juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

FERIE

LE JOUR DU Végé

	Salade de tortis à l'orientale BIO (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)			Carottes râpées BIO et dès d'emmental vinaigrette
	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		Rôti de bœuf LR et ketchup	Nuggets de volaille
	Bouchées soja tomate basilic		Steak haché de cabillaud sauce aurore (oignon ail, tomate, crème)	Sticks végétariens
	Haricots verts		Pommes campagnardes	Ratatouille
	Yaourt aromatisé		Coulommiers	
			Fruits de saison BIO	Gâteau fraîcheur haribricot (abricot, haricots blancs, amandes en poudre)



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	
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 et quinoa	Courgettes cubes et riz			Purée de pommes de terre
Fromage frais au sel de Guérande			Crème dessert à la fraise	Cantal AOC
Fruit au sirop	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

Tomate, maïs et dès de mimolette
Vinaigrette basilic

LE JOUR DU

Betteraves en salade BIO,
vinaigrette terroir

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

Colin mariné ail et fines herbes

Raviolis de légumes Bio
et emmental râpé

Riz IGP sauce tomate

Compote de pomme Bio

Fruits de saison



Radis
sauce fromage
blanc échalote



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



Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise

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



Frites

Carottes Vichy BIO



Crêpe
sauce chocolat

Moelleux myrtille citron

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



Concombre Bio vinaigrette Vinaigrette échalote	Salade de coquillettes BIO au pesto			
Sauté de bœuf sauce marango	Viennoise de poulet		Steack 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			Fraidou Petit moulé nature	Tomme blanche Coulommiers
	Fruits de saison		Pastèque	Compote pommes fraises

	Spécialité du chef		Nouvelles recettes		Pêche responsable		Plat DURABLE		Indication Géographique Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Production locale		Appellation d'Origine Contrôlée		Plat ou produit "ESSENTIEL"
	Produits BIO		Viande Origine France		Bleu blanc cœur		Appellation d'Origine Protégée		