
















# Menus de la Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>			<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>
Betteraves Chou-fleur Vinaigrette	Pomelos 	Férié	Taboulé Salade Risetti au pesto	Carottes râpées  Salade verte Vinaigrette cumin et coriandre
Emincé de saumon  Sauce citron	Curry pois chiche épinard graine de courge 		Sauté de bœuf  Sauce façon cervoise	Omelette  Sauce tomate
Semoule 	Riz 		Petits pois	Coquillettes Bio semi-complète 
Coulommiers Edam 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré		Fromage frais Rondelé Fromage fondu Vache qui rit 	Cantal  Gouda 
Fruits de saison au choix	Tarte chocolat 		Fruits de saison au choix	Gâteau façon financier cacao noisette
Galettes bretonnes Compote pomme abricot Sirop de citron	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus d'ananas		Biscuits nappés de chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine	Pain tablette de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>				
Haricots verts à l'échalote Brocolis aux amandes Vinaigrette  Couscous végétal <i>(légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i>  Semoule  Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature  Fruits de saison au choix	Chou rouge Tomates  Colin d'Alaska pané riz soufflé  Pommes de terre vapeur  Camembert Emmental  Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Férié	Férié	Macédoine mayonnaise Poireaux Vinaigrette  Cheeseburger  Pomme paillason  Yaourt aromatisé Yaourt nature  Fruits de saison au choix
Pain confiture Petit fromage frais nature Jus multifruit	Langues de chat Fruit Jus de pomme			Gâteau fourré chocolat Compote Jus de raisin



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origin  
Contrôlée ou  
Appellation Origin  
Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>			<b>Lentilles</b>	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>
Betteraves vinaigrette Cœur de palmier, maïs et tomates vinaigrette	Carottes râpées Courgettes râpées vinaigrette	Concombres Radis Vinaigrette	<b>Salade de lentilles et fromage de brebis</b> Vinaigrette	Carottes sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Sauce au thon à la tomate	Sauce rigate aux légumes pois cassés (Carottes, ciboulette, oignons, ail)	Steak haché de bœuf Sauce poivrade	Sauté de dinde Sauce dijonnaise	Nuggets de blé
Riz	Penne	Semoule	Purée de courgettes à l'huile d'olive/ tournesol	Epinards branches béchamel
Brie Cantal	Fromage fondu Croc lait Fromage frais Demi-sel	Coulommiers Saint Nectaire	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature
Fruits de saison au choix	Tarte flan	Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir	Fruits de saison au choix	Smoothie pomme pêche
Gaufrettes chocolat Petit fromage blanc fruit Jus multifruit	Palmiers Compote poire Jus d'ananas	Barre bretonne Yaourt nature Jus de raisin	Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme	Gâteau fourré framboise Fruit Sirop de fraise



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>		<b>Tahiti</b>
Férie	<p>Choux-fleurs Betteraves</p> <p>Tajine marocain pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Salade verte Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature Fromage blanc fraise</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Chou rouge Cèleri rémoulade</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert Buche de chèvre</p> <p>Compote de Marcoussis</p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
	<p><b>Cookies</b> Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p><b>Gâteau fourré abricot</b> Petit fromage frais sucré Jus multifruit</p>	<p><b>Pain pâte à tartiner</b> Fruit Jus de pomme</p>	<p><b>Gaufrettes vanille</b> Petit fromage frais nature Jus d'ananas</p>



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>			<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates Carottes râpées Vinaigrette aux herbes	Concombres façon tzatziki Radis beurre	Tartinable de haricots blancs Pain polaire	Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade
Hoki sauce basquaise	Dahl de lentilles corail	Cordon bleu	 Sauté de porc * Sauce charcutière	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)
Brocolis	Riz	Carottes	Pommes frites	Gouda Saint Nectaire
Fromage frais Demi-sel Fromage frais Rondelé	Yaourt de Sigy aromatisé Yaourt de Sigy nature sucré	Brie Bûche de chèvre	Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Dessert gélifié vanille et caramel Dessert gélifié chocolat
Fruits de saison au choix	Donuts	Dessert lacté à boire au chocolat et biscuits langues de chat	Fruits de saison au choix	
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine	Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Décongelé



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>			<b>Haricots rouges</b>   <b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>
Melon Pastèque	Betteraves Cœur de palmier vinaigrette	Rillettes de canard Rillettes de thon	Concombres Tomates	Carottes râpés en coleslaw Courgettes râpées en coleslaw
Merlu sauce basilic	Boulettes au sarrasin et lentilles Sauce tomate	Emincé de dinde sauce basquaise	Sauté de bœuf Sauce forestière	Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis (ratatouille)
Boulgour	Riz	Purée de panais	Printanière de légumes (légumes et pommes de terre)	Pâtes farfalle
Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Emmental Gouda	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Beaufort Coulommiers
Compote pomme pêche Compote tous fruits	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	<b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b>
Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Sablés Fruit Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc fruit Jus de pomme	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Sirop d'orange	Madeleine Fruit Jus multfruit



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée

\* Plat à base de porc.

























Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>		<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>	
Salade de blé sauce tomate Salade de pâtes sauce cocktail	Radis beurre  Tomates vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Salade verte croustons Salade verte oignons frits 	Brocolis vinaigrette Haricots beurre 
Filet de colin sauce au curry 	Crispidor au fromage 	Poulet rôti 	Quiche au maroilles 	Sauté de dinde Sauce au caramel
Gratin de chou-fleur (béchamel emmental)	Pâtes fusilli  Sauce tomate	Carottes	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre 	Riz  Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé
Fromage blanc nature  Fromage blanc fraise 	Camembert  Cantal  	Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature 	Compote de Marcoussis 	Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé 
Fruits de saison au choix	Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise	Fruits de saison au choix		Fruits de saison au choix
Pain pâte à tartiner Petit fromage blanc nature Jus d'orange	Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine	Gaufrettes chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit	Croissant Fruit Sirop de citron	Pain et confiture Mimolette Jus d'ananas



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée

\* Plat à base de porc.















Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Juin 2024



## MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>		<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>
Salade de Risetti Taboulé	Concombre à la crème Carottes râpées 	Pizza tomate emmental	Salade verte Tomates et billes de mozzarella 	Pastèque Melon jaune 
Colin pané au riz soufflé 	Nuggets de poulet	Omelette	Sauce carbonara *	Courgettes façon caponata (câpres)
Petits pois carotte	Frites	Haricots verts	Spaghetti 	Riz 
Buchette de chèvre Camembert 	Emmental Gouda 	Fromage blanc type suisse  Fromage blanc aromatisé	Yaourt de Sigy fraise Yaourt de Sigy nature sucré	Comté Beaufort 
Fraises 	Compote de pommes Compote pomme banane	Fruits de saison au choix (melons charentais et vert) 	Glace à l'eau Mr. Freeze	Cake au yaourt
Pain tablette de chocolat Yaourt nature Sirop de fraise	Gaufrettes vanille Petit fromage blanc fruit Jus d'orange	Chouquette Compote pomme abricot Jus de pomme	Galette bretonne Fruit Jus de raisin	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Juin 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>			<b>Menu ovo-lacto Végétarien</b>	<b>Bientôt les vacances</b>
<p>Pommes de terre ciboulette Coquillettes mayonnaise au curry</p> <p>Quenelle sauce mornay</p> <p>Epinards branche béchamel</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>St Nectaire Edam</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Betteraves Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de porc * Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Concombres à la crème et persil Cœur de palmier</p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup</p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage Rondelé</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>
<p>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p>	<p>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Gaufrettes vanille Compote pomme abricot Jus multfruit</p>	<p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p>

C'EST  
LA  
FÊTE



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien