

Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025



Modifié le 04/06/2025

Découvrir pour mieux grandir

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| | Menu ovo-lacto Végétarien | | Menu ovo-lacto Végétarien Recette végétale | |
| Melon Pastèque | Betteraves Cœur de palmier vinaigrette | Rillettes de canard Rillettes de thon | Concombres Tomates | Carottes râpés en coleslaw Courgettes râpées en coleslaw |
| Colin sauce basilic | Boulettes au sarrasin et lentilles Sauce tomate | Emincé de dinde sauce basquaise | Fajitas haricot rouge maïs Sauce menthe épice kebab | Sauté de bœuf Sauce forestière |
| Boulgour | Riz | Purée de panais | Fromage blanc sucré Fromage blanc nature | Printanière de légumes (légumes et pommes de terre) |
| Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige | Yaourt nature Yaourt aromatisé | Emmental Gouda | Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir | Beaufort Coulommiers |
| Compote pomme pêche Compote tous fruits | Fruits de saison au choix | Fruits de saison au choix | | Fondant aux haricots rouges et framboises |
| Petit beurre 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 multifruit |



Issu de l'agriculture
biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|---|--|
| FERIE | Menu ovo-lacto Végétarien | | MISSION ANTI GASPI | Menu ovo-lacto Végétarien |
| | <p>Brocolis vinaigrette Haricots beurre</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Riz  Sauce tomate</p> <p>Camembert  Cantal   </p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine</p> | <p>Radis  Tomates </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé vanille</p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Biscuit tablette chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit</p> | <p>Courgette râpée  Fond d'artichaud</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte croutons Salade verte oignons frits</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre </p> <p>Compote de Marcoussis </p> <p>Croissant Fruit Sirop de citron</p> | <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de dinde  Sauce au caramel</p> <p>Pâtes fusilli  Sauce tomate</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pain et confiture Mimolette Jus d'ananas</p> |



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|---|
| | | | | Menu ovo-lacto Végétarien |
| Houmous Pain polaire | Salade de tomates croustons cornichons Vinaigrette  | Pastèque Melon jaune | Pizza tomate mozzarella | Tomate  Concombre  |
| Paëlla de poisson | Cuisse de poulet Sauce ketchup maison | Sauté de bœuf  Sauce romarin | Dés de saumon a crème | Samoussa aux légumes |
| Riz  | Frites | Purée de carottes | Epinards  | Haricots verts |
| Yaourt aromatisé | Petit fromage frais type petit suisse Fromage blanc   | Comté  Pont l'Evêque  | Emmental  Edam  | Buche de chèvre  Camembert  |
| Cerise | Fraise | Eclaire vanille Beignet chocolat noisette | Banane sauce chocolat amande effilé | Glace vanille fraise Glace vanille chocolat |
| 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



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| Menu ovo-lacto Végétarien | | | Menu ovo-lacto Végétarien | Repas de Fin D'année |
| <p>Betteraves Coquillettes mayonnaises 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>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p> | <p>Carottes râpées Radis</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>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p> | <p>Pommes de terre ciboulette 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>Compote de Marcoussis Crumble maison</p> <p>Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multifruit</p> | <p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Pâte Pennes</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p> | <p>Melon Pastèque</p> <p>Fish burger Sauce tartare (mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette)</p> <p>Pomme quartier avec peau</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p> |



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|---|--|
| FERIE | Menu ovo-lacto Végétarien | | MISSION ANTI GASPI | Menu ovo-lacto Végétarien |
| | <p>Brocolis vinaigrette Haricots beurre</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Riz  Sauce tomate</p> <p>Camembert  Cantal   </p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine</p> | <p>Radis  Tomates </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé vanille</p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Biscuit tablette chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit</p> | <p>Courgette râpée  Fond d'artichaud</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte croutons Salade verte oignons frits</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre </p> <p>Compote de Marcoussis </p> <p>Croissant Fruit Sirop de citron</p> | <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de dinde  Sauce au caramel</p> <p>Pâtes fusilli  Sauce tomate</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pain et confiture Mimolette Jus d'ananas</p> |



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|---|
| | | | | Menu ovo-lacto Végétarien |
| Houmous Pain polaire | Salade de tomates croustons cornichons Vinaigrette | Pastèque Melon jaune | Pizza tomate mozzarella | Tomate Concombre |
| Paëlla de poisson | Cuisse de poulet Sauce ketchup maison | Sauté de bœuf Sauce romarin | Dés de saumon a crème | Samoussa aux légumes |
| Riz | Frites | Purée de carottes | Epinards | Haricots verts |
| Yaourt aromatisé | Petit fromage frais type petit suisse Fromage blanc | Comté Pont l'Evêque | Emmental Edam | Buche de chèvre Camembert |
| Cerise | Fraise | Eclaire vanille Beignet chocolat noisette | Banane sauce chocolat amande effilé | Glace vanille fraise Glace vanille chocolat |
| 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



Décongelé



aide UE à
destination
des écoles



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 23 au 27 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| Menu ovo-lacto Végétarien | | | Menu ovo-lacto Végétarien | Repas de Fin D'année |
| <p>Betteraves Coquillettes mayonnaises 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>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p> | <p>Carottes râpées Radis</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>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p> | <p>Pommes de terre ciboulette 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>Compote de Marcoussis Crumble maison</p> <p>Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multifruit</p> | <p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Pâte Pennes</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p> | <p>Melon Pastèque</p> <p>Fish burger Sauce tartare (mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette)</p> <p>Pomme quartier avec peau</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p> |



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien