

Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Mis à jour le 03/04/2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien	Menu OVO – Lacto végétarien	
Pomelos et sucre 	Betteraves Choux fleurs sauce ravigote	Carottes râpées  vinaigrette Salade de pois chiches	Soupe brocolis mascarpone (brocolis, purée de pomme terre)	Chou blanc et raisins secs  Endives
Escalope de dinde Sauce au bleu 	Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices 	Boulettes végétales Sauce aux pruneaux 	Korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Sauté de bœuf Sauce aigre douce
Brocolis persillés 	Macaronis semi complets 	Purée de cèleri (cèleri, purée de pomme de terre)	Riz 	Pommes frites
Emmental Beaufort   	Fromage blanc fraise Fromage blanc nature 	Fromage fondu vache qui rit  Fromage fondu demi-sel	Camembert Buche de chèvre 	Yaourt aromatisé Yaourt nature 
Gaufre liégeoise	Fruit de saison au choix 	Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison au choix  	Cake aux myrtilles
Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain et confiture Emmental Jus de pomme	Pain au chocolat Petit fromage blanc aux fruits Sirop de grenadine	Galette bretonne Fruit Jus de pomme	Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Jus d'ananas

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Salade texane (haricot rouge, maïs) Lentilles	Houmous Pain polaire	Feuilleté fromage fondu	Radis beurre Salade verte Vinaigrette basilic	Carottes râpées sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Colin d'Alaska pané riz soufflé	Raviolis au bœuf	Quiche poireaux pomme de terre chèvre	Sauté de dinde sauce barbecue	Chili sin carne (Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, emmental)
Gratin de choux fleurs		Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu croc lait Fromage Rondelé	Gouda Coulommiers	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Brie Saint Nectaire	Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aromatisé
Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille	Fruit de saison au choix	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix
Croissant Compote poire Jus de raisin	Sablé Yaourt nature sucré Jus multifruit	Gaufrette chocolat Petit suisse Jus de raisin	Pain emmental confiture Fruit Jus d'orange	Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme



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 14 au 18 Avril 2025 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Haricots verts Betteraves Omelette Sauce tomate Blé Fromage blanc sucré Fromage blanc nature Fruit de saison au choix Génoise myrtilles Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pizza au fromage Poulet rôti Jus aux herbes Brocolis Coulommiers Edam Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de multifruit	Courgettes râpées Carottes râpées Poisson meunière Purée Dubarry (choux fleurs, pomme de terre) Emmental Livart Milk Shake poire cassis Croissant Yaourt nature Jus de pomme	Cœur palmier Tomate maïs Sauce tomate et lentilles façon bolognaise Pâtes Penne Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit de saison au choix Gaufre chocolat Dessert lacté saveur vanille Sirop d'orange	Salade verte Oignons frits Concombre Croque-Monsieur Saint Paulin Cantal Compote de pommes Compote de pommes banane Pain pâte à tartiner Fruit Jus d'orange



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 21 au 25 avril 2025 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férialé		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE	Menu OVO – Lacto végétarien
	Haricots beurre Macédoine 	Cèleri rémoulade Salade verte 	Endives Carottes râpées 	Concombres sauce tzatziki Tomates ciboulette 
	Merlu Sauce citron 	Couscous végétal  légumes couscous, raisin sec, fève de soja)	Sauté de dinde  Sauce caramel	Nuggets de pois chiches Sauce ketchup pomme
	Courgettes et Riz 	Semoule 	Macaronis	Carottes persillées 
	Buche de chèvre Comte   Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Camembert Pont l'évêque   Ile flottante	Fromage fondu vache qui rit Fromage frais Rondelé  Fromage blanc façon straciatella 	Yaourt nature sucr.  Yaourt aromatisé  Fruit de saison au choix 
	Gaufrette vanille Petit fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Pain et tablette de chocolat Fruit Jus d'ananas	Petit beurre Compote Jus multifruit	Madeleine Yaourt nature Jus de pomme

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Oeuf dur Macédoine Thon à la sauce tomate Riz Beaufort Gouda Fruit de saison au choix Pain au chocolat Yaourt nature Jus d'ananas	Salade verte Courgettes râpées Sauté de porc Jus aux herbes Pommes paillassons Yaourt aromatisé Yaourt nature Compote de Marcoussis Genoise framboise Petit fromage blanc aux fruits Jus multifruit	Lentilles Salade texane (haricots rouges maïs) Crispidor au fromage Haricots beurre Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille caramel Marbré chocolat Fruit Jus d'orange	Férialé	Carottes râpées Brocolis Légumes du sud et fromage de brebis Pâtes farfalles Fromage blanc nature Fromage blanc fraise Smoothie pomme banane Et cigarette russe Pain confiture Yaourt nature Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Plat 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