

Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025

Modification le 19/05/25



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien		
Choux-fleurs Haricots beurre	Tartinable de haricot blanc Pain polaire	Salade verte Œuf dur mayonnaise	Chou rouge Cèleri rémoulade	carottes concombres
Tajine marocaine pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)	Emincé de dinde Sauce butternut champignon crème	Quenelles sauce tomate	Poulet rôti	Emincé de thon sauce aigre douce
Semoule	Pâtes coquillettes	Ratatouilles (tomate, courgette, aubergine, poivron)	Petits pois	Riz
Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Fromage blanc nature Fromage blanc fraise	Camembert Buche de chèvre	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis Et Crumble maison	Fruits de saison au choix	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Cake noix de coco et pépites de chocolat
Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookies Yaourt aromatisé Jus d'orange	Sablé de Retz Petit fromage frais sucré Jus multifruit	Pain pâte à tartiner Fruit Jus de pomme	Madeleine Petit fromage frais nature Jus d'ananas



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

Menus de la Semaine du 26 au 30 mai 2024

Modifié le 16/05/2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates Carottes râpées	Concombres façon tzatziki Radis	FERIE	Salade verte vinaigrette Céleri remoulade
Hoki sauce basquaise	Dahl de lentilles corail	Cordon bleu		Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)
Brocolis	Riz	Pâtes Fusillis		Gouda Saint Nectaire
Fromage frais rondelle Fromage frais saint Môret	Yaourt de Viltain aromatisé Yaourt de Viltain nature sucré	Brie Bûche de chèvre		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		
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine		Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf 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 02 au 06 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien <i>Recette végétale</i>
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 	Fajitas haricot rouge maïs Sauce menthe épice kebab
Boulgour 	Riz 	Purée de panais	Printanière de légumes (légumes et pommes de terre)	Beaufort  Coulommiers 
Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige 	Yaourt nature Yaourt aromatisé 	Emmental Gouda 	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 	Fondant aux haricots rouges et framboises
Compote pomme pêche Compote tous fruits	Fruits de saison au choix 	Fruits de saison au choix  	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	
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



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

Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024



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



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

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	Eclair 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



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 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
Betteraves Coquillettes mayonnaises au curry Quenelle sauce mornay Epinards branche béchamel Coulommiers Emmental Fruits de saison au choix Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin	Carottes râpées Radis Boulettes de bœuf sauce orientale Semoule et légumes couscous St Nectaire Edam Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat Pain confiture Fruit Jus d'ananas	Pommes de terre ciboulette Céleri rémoulade Emincé de porc * Sauce aux olives Haricots beurre Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature Compote de Marcoussis Crumble maison Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multfruit	Gaspacho tomate et poivrons Sauce lentille verte tomate façon bolognaise Pâte Pennes Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise Fruits de saison au choix Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange	Melon Pastèque Fish burger Sauce tartare (mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette) Pomme quartier avec peau Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Smoothie pomme pêche Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré 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