

# Menus de la Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>*** Pique Nique***</b>
Lentille vinaigrette Macédoine mayonnaise	Oufs durs Salade verte  	<b>PIQUE-NIQUE</b>	Pastèque Melon jaune  	Salade verte   Tomates
Nuggets blé 	Filet de Hoki Sauce façon marseillaise		Sauté de dinde  Sauce caramel	Sandwich jambon de dinde et beurre
Ratatouille 	Riz 		Purée de pommes de terre 	Chips
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  	Edam  Saint Nectaire  		Fromage frais Chanteneige Fromage frais Demi-sel	Cantal  Gouda 
Fruits de saison au choix	Tarte aux cerises 		Pot glace vanille chocolat Pot glace vanille fraise	Muffin pépites de chocolat
Moelleux abricot Compote Sirop de menthe	Madeleine Petit fromage frais nature Jus de d'orange	Langue de chat Yaourt nature Jus multfruit	Gaufrette chocolat Fruit Jus d'ananas	Galette bretonne Petit Fromage frais fruité Jus de raisin



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 7 au 11 juillet 2025

## VACANCES



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
Houmous Pain polaire	Salade de pomme terre Salade Risetti	Carottes râpés Radis	Lentilles Salade texane (h,rouge,maïs)	Melon Pastèque
Nuggets de blé	Colin pané riz souffler	Pizza champignons, tomate, poivron, mozzarella	Steak haché de bœuf Sauce au bleu	Sauté de porc* Sauce pomme curry
Petits pois	Coquillette	Salade verte	Ratatouille et pommes de terre sauté	Printanière de légume
Yaourt aromatisé Yaourt sucré Ferme de Viltain	Conté Aop Gouda	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Fromage fondu vache qui rit Fromage frais rondelé
Fruit de saison au choix	Flan vanille et caramel Flan chocolat	Cake chocolat framboise	Fruit de saison au choix	Beignet framboise
Gâteau fourré framboise Compote Sirop de menthe	Madeleine longue Fromage frais sucré Jus d'orange	Langue de chat Yaourt nature Jus multfruit	Gaufrette vanille Fruit Jus de raisin	Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'origine contrôlée ou Appellation d'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 juillet 2025

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<b>FERIE</b>	Salade verte Taboulé 	Carotte râpée Concombre  	Céleri rémoulade Courgette râpé curry 	Salade de riz arlequin Tomate 
	Aiguillette de poulet Sauce au curry	Enchilada haricot maïs aubergine légumes ratatouilles ( tomate  aubergine courgettes oignons poivrons ail )	Sauté de bœuf  Sauce orientale	Boulette de pois chiche haricot rouge 
	Brocoli	Edam  Bleu D'Auvergne AOP 	Lentilles 	Ratatouille
	Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Compote pomme fraise  Compote pomme pêche  Allégée en sucre	Fromage blanc  Fromage blanc fraise 	Emmental coulommiers 
	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Compote pomme fraise Compote pomme pêche Allégée en sucre	Fruit de saison au choix 	Fruit de saison au choix 
	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange	Sablé Fruit Sirop d'orange	Gâteau fourré chocolat Compote 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 21 au 25 juillet 2025

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p>Melon Pastèque</p> <p>Semoule sc tajine marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Saint Nectaire AOP Brie</p> <p>Flan gélifié chocolat Flan gélifié vanille</p> <p>Pain barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin</p>	<p>Concombre Tomate</p> <p>Barbecue (Pilon de poule saucisse chipolata ) Pomme de terre</p> <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>Fromage frais Demi sel</p> <p>Smoothie fraise basilic</p> <p>Cookie Fruit Sirop de fraise</p>	<p>Cèleri rémoulade Betterave</p> <p>Roti de veau Sauce romarin</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin Buche de chèvre</p> <p>Chou à la crème vanille</p> <p>Gaufrette vanille Petit fromage frais nature Jus de pomme</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Filet de merlu Sauce citron</p> <p>Courgette</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain confiture Yaourt nature Sirop menthe</p>	<p>Chou-fleur Brocolis</p> <p>Nuggets de pois chiche</p> <p>Carotte</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé myrtilles</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Gâteau fourré framboise Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'origine Contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



aide UE à destination des écoles

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 28 au 01 août 2025

## VACANCES



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
Samoussa de légume	Salade verte   Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise Concombre 	Tomate Salade texane (h.rouge maïs)	Carotte  sauce coleslaw Chou  sauce coleslaw
Dahl de lentille corail 	Cordon bleu Sauce Ketchup	Pizza poivron chèvre 	Escalope de dinde  Sauce au maroilles	Parmentier au thon
Riz 	Boulgour 	Salade verte 	Haricot vert	Yaourt aromatisé   Yaourt nature
Camembert Cantal   	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré 	Bleu d'auvergne  Coulommiers 	Gouda Beaufort  	Yaourt aromatisé   Yaourt nature
Fruit de saison au choix  	Tarte aux cerises 	Milk shake fraise	Compote pomme abricot Compote pomme Allégée en sucre	Fruit de saison au choix  
Croissant Fruit Jus d'orange	Pain et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruit	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop grenadine	Pain Fromage à tartiner 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

# Menus de la Semaine du 04 au 08 août 2025

## VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Lentille Tomate  	Feuilleté au fromage	Cèleri rémoulade Carotte  	Tartine avocat Chips de maïs	Melon  
Stick de mozzarella 	Filet de colin Sauce armoricaine 	Sauté de porc *  Sauce basquaise	Sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise	Nuggets de poulet
Haricots plats	Courgette	Semoule 	Spaghetti 	Petit pois
Fromage fondu vache qui rit Fromage frais Chanteneige 	Yaourt aromatisé Yaourt sucré Ferme de Viltain (77) 	Coulommiers Saint Paulin 	Fromage blanc sucre Fromage blanc  	Conté  Edam 
Donuts 	Fruit de saison au choix 	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saisons au choix  	Gâteau pois chiche chocolat blanc
Yaourt aromatisé Chouquette Jus d'ananas	Sablé Fruit Sirop menthe	Génoise chocolat Fruit Jus d'orange	Pain confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc frais sucré Sirop d'orange



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 11 au 15 août 2025

## VACANCES



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<p>Concombre  </p> <p>Tomate</p> <p>Ravioli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Allégée en sucre</p> <p>Gaufrette chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Sirop d'orange</p>	<p>Salade haricot rouge</p> <p>Salade pois chiche</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pomme de vapeur</p> <p>Fromage frais Demi sel </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Pain</p> <p>Fromage a tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Radis</p> <p>Chou blanc </p> <p>Escalopes de dinde </p> <p>Sauce barbecue</p> <p>Semoule </p> <p>Camembert  </p> <p>Beaufort  </p> <p>Tarte au flan </p> <p>Petit beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Sirop de menthe</p>	<p>Tarte emmental</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Haricot vert</p> <p>Yaourt brassé framboise  </p> <p>Yaourt brassé vanille</p> <p>Fruit de saison au choix  </p> <p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Jus d'orange</p>	<h1>FERIE</h1>



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 18 au 22 août 2025

## VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Pastèque  Melon 	Tomate  Chou rouge 	Céleri rémoulade Courgette râpé curry	Carottes râpées  Betteraves 	Fond d'artichaud Salade verte  
Poisson blanc meunière 	Sauce aux légumes pois cassés (carotte ciboulette oignons, ail)	Sauté de bœuf  Sauce orientale	Barbecue (pilon de poulet saucisse chipolata*)	Salade de pate a la grecque œuf 
Petit pois	Penne 	Riz 	Pomme de terre	Yaourt aromatisé  Yaourt nature 
Pont l'évêque Gouda  	Edam  Cantal  	Fromage blanc  Fromage blanc fraise 	Coulommiers  Ponts l'évêque  	Fruit de saison au choix  
Compote pomme Compote pomme pêche	Flan gélifié chocolat Flan gélifié vanille	Fruit de saison au choix  	Cake chocolat noix de coco	Fruit de saison au choix
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Sirop de menthe	Croissant Yaourt aromatisé Jus multifruit	Gâteau fourre chocolat Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette vanille Fruit Sirop de fraise	Gâteau fourré abricot Petit fromage frais sucré Jus d'orange



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 25 au 29 août 2025

## VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
<p>Betterave Cœur palmier</p> <p><b>Semoule</b>  sc tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Camembert Conté    </p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p>Melon   Pastèque </p> <p>Sauté de porc* Sauce pomme curry </p> <p>Printanière de légume</p> <p>Fromage fondu vache qui rit  Fromage frais Demi sel</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Cookie Petit fromage blanc aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Carottes râpées   Salade verte </p> <p>Nuggets à l'emmental </p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Madelaine Compote pomme abricot Jus multifruit</p>	<p>Tomate  antiboise Concombre vinaigrette</p> <p>Sauce Bolognaise</p> <p>Spaghetti </p> <p>Mozzarella Emmental </p> <p>Pomme à boire cannelle</p> <p>Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop d'orange</p>	<p>Pomme de terre ciboulette Taboulé (semoule )</p> <p>Parmentier de colin carotte</p> <p>Brie Buche de chèvre </p> <p>Fruit de saison au choix  </p> <p>Sablé Compote Jus de pomme</p>



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