



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		Compote de pommes
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette		Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner		Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes		Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Sauce hongroise :** tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux		Œuf dur  mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Grignotines de porc*		Boulettes végétale à la tomate
Chaurce	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Fruit de saison	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
		S/P : Emincé de poulet		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées*	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Chou-fleur	Rösti aux légumes	Salade surprise	Coquillettes	Pommes vapeurs
Gouda	Kiri	Yaourt à la vanille	Muffin	Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Quatre- quart		Fruit de saison
	S/P : Saucisses de volaille grillées			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne :** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque	Pâté forestier*	Melon	Salami*
Omelette	Chili con carne (pc) 	Rôti de porc* 	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de colin au fromage 
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque 	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille	Ile flottante 	Ananas au sirop	Liégeois chocolat 
		S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde		S/P : Salade alsacienne sans viande
<b>GOÛTER</b> 	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert 	Tomate vinaigrette 	Saucisson sec*		Quiche Lorraine*
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de dinde à la crème		Filet de hoki poêlé au beurre
Pommes noisettes		Gratin dauphinois		Gratin d'épinards 
Yaourt aromatisé 	Emmental	Kiri		Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes 	Clafoutis tutti frutti 		Gâteau basque
		S/P: Terrine de poisson		S/P : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		Jus de pommes



**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc  
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes	Petit suisse aux fruits	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes
Vache qui rit	Emmental	Fruit de saison	Croissillon aux pommes	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Madeleine			Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Terrine de poisson			S/P : Friand au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré au chocolat	Baguette	Barre de céréales	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Fruit de saison		Cookies	Mousse au chocolat
			S/P : Mixed grill sans porc	
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
	Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Rosbeef "froid"	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto		Cocos mijotés
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Gratin de légumes		Ebly		Haricots beurre
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Maroilles	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre	Salade comtoise	Tomate  vinaigrette	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Épinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Fruit de saison	
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux pommes		S/P : Jambon de dinde
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc