



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>VG : Boulettes végétales</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p> <p>VG : Pané fromagé</p>

 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 VG : Végétarien

- 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
<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Palet Breton </p> <p>VG: Lasagnes végétarienne</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>VG : Concombre à la menthe / Œufs durs</p>	<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Emincé de poulet VG : Salade de pâtes / Omelette</p>		<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc VG : Végétarien

- 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
Tomate vinaigrette	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées*	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives
Chou-fleur	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	Tomme de Pyrènes
Gouda	Kiri	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pommes	Quatre- quart		VG : Pané de blé fromage et épinards
VG: Pané blé tomates mozzarella	VG : Lasagnes végétarienne S/P : Saucisses de volaille grillées	VG : Nuggets de fromage		

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
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc VG : Végétarien
 - 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	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées	Saint Morêt	Choux de Bruxelles	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre		Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	VG : Chili végétarien (pc)	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde VG : Tarte tomate chèvre / Pané fromager	VG : Falafel en sauce	VG : Salade alsacienne sans viande/ Pané blé fromage épinards

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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos
Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires
Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc VG : Végétarien
 - 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
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>VG : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Saucisson sec*</p> <p>Sauté de dinde à la crème</p> <p>Carottes au beurre</p> <p> Morbier</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P: Terrine de poisson VG: Œuf dur mayonnaise</p>		



INFORMATIONS:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- 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
Pomelos en quartier	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		Cocos mijotés		Poêlée de légumes
Mimolette	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille VG : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson VG : Salade verte / Omelette	VG : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Friand au fromage VG : Friand au fromage / Batônnets mozzarella

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 surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	<u>Tomme blanche</u>	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	<u>Cocktail de fruits</u>	Cookies	Mousse au chocolat
	VG : Boulette végétale	VG: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc VG: Nugget fromage	

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:

- Gratin de légumes du jardin** : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
- Mixed grill*** : chipolatas, merguez
- Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

- S/P : Sans Porc VG : Végétarien
- 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 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Emmental 	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
VG : Falafel en sauce	VG: Nugget fromage	VG : Pané fromager		VG : Bouletes végétales

 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- 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	VENDREDI
Betteraves (stock)	beurre Radis	Tarte aux poireaux	Melon AB	Carottes rapées AB 🏠
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC) 🏠	Brandade de poisson 🏠 📄
Courgette à la crème		Ebly		
Yaourt sucré	Vache Picon	Maroilles 🍷	Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron	Tarte au flan 🏠	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
VG : Falafel en sauce	VG: Raviolis au fromage	VG : Pané fromager		VG : Omelette

 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- 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	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Riz safrané	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Pont l'Evêque	Fromage ovale	
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	
	VG : Falafel à la tomate	VG : Salade comtoise (sans viande) / Pané de blé tomates mozzarella	VG : Lasagnes végétarienne (pc)	S/P : Jambon de dinde VG : Œuf dur (plat)

- 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 comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc V G: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc