



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<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>S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de 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:

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












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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>S/V : Omelette</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:

- 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 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 (Pc) 
Chou-fleur 	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison 
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : 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 :














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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 		Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)  	Rôti de porc* 	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré 	Pont l'évêque 		Coulommiers
	Fruit de saison 	Ile flottante 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Chili végétarien	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	



 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 brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

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 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : 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>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Morbier </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Pizza au fromage</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 composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : parmentier de poisson</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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:

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		Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	
		Fruit de saison	Cookies	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	







- 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Carottes râpées 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Yaourt aux fruits	Emmental 	Cantafrais	
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre


 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:

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

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 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Gratin de légumes	Fromage frais aromatisé	Ebly	Pâtisserie	Haricots beurre
Yaourt sucré	Mousse au citron	Maroilles		Compote de pommes
Madeleine		Fruit de saison		
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



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 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p></p>	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental Beignet au chocolat</p> <p></p> <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

- 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 surprise : pâtes, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc