

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

" Menu alternatif "

Carottes râpées

Chili alternatif

Riz

Saint Paulin

compote de pomme fraise

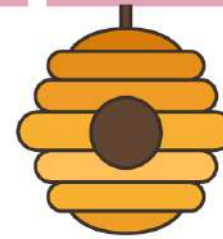
Concombre vinaigrette

Poisson du marché à
l'huile d'olive

Penne

 Fromage

 Yaourt aux fruits



FERIE



Salade de pâtes

Emincé de bœuf en sauce
(RAV nouvelle-Aquitaine)

Carottes persillées fraîches

Yaourt nature sucré

Fruits

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque/Melon

Sauté de veau à l'Indienne

Riz safrané

Buchette de lait

Liégeois au chocolat

Tomates et cœur de
palmier

Sot l'y laisse de dinde
sauce aigre douce

Potatoes

Coulommiers

Compote de poire

Carottes râpées

Poisson du marché au basilic

Cœur de blé HVE au curry

Kiri

Fruits

Salade verte, œuf dur et
emmental

Tarte au fromage

Poêlée de ratatouille

Yaourt nature sucré

Fruits

Semaine
du 05 au 09 mai
2025

Semaine
du 12 au 16 mai
2025

*Local





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 19 au 23 MAI
2025

Salade verte et
emmental

Jambon braisé

Ecrasé de pommes de
terre

Camembert

Fruits

"Menu alternatif "
Betterave et mimolette
vinaigrette

Curry de légumes

Riz

Babybel

Bio

Fruits

Salade de riz

Steack frais

Tomate provençale

Yaourt nature sucré

Poire au chocolat

Salade de blé

Poisson du marché sauce
citronnée

Haricots verts persillés

Emmental coupe

Fruits

Bio

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 26 au 27 mai
2025

"Menu alternatif "
Salade pomme de terre,
yaourt et ciboulette

Tajine de légumes aux
pois chiches

Gouda coupe

Compote pomme pêche

Radis beurre

Chipolatas locales

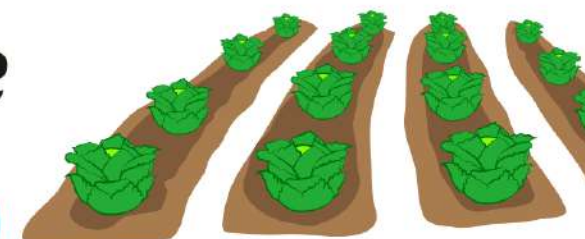
Flageolets

Comté

Fruits

PONT DE L'ASCENSION

PONT DE L'ASCENSION



*Local



*Fait maison



Bio



Du 02 au 06
juin 2025

LUNDI

Melon / Pastèque

brandade de poissons

Maasdam

Glace

MARDI

"Menu Alternatif"
Concombre au yaourt

Flan de brocolis

Cœur de blé HVE

Chèvre long

Fruits

JEUDI

Salade verte, radis et
mimolette

Filet de poisson pané
Fondue de poireaux

Tome blanche

Tarte Bourdaloue

VENDREDI

Lentilles à la feta sauce au
miel

Sauté d'agneau au curry

Chou fleur façon risotto

Yaourt nature sucré

Fruits



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 09 au 13
juin 2025

Lundi de Pentecôte



Carottes vinaigrette

Bolognaise de bœuf

Penne

Gouda

Pêche au sirop

Concombre et céleri

Emincé de bœuf en sauce

Carottes et navets glacés



Tarte fromagère au Manslois

Salade piémontaise

Poisson du jour huile d'olive

Poêlée méridionale

Brie

Fruits

*Local



*Fait maison



Bio



LUNDI

MARDI

JEUDI



VENDREDI

Du 16 au 20 juin
2025

" Menu alternatif "

Salade verte et mimolette

Parmentier de légumes

Bleu douceur

Yaourt aromatisé

Bio

Pastèque

Paëlla

Mimolette

Fruits

Sardine et citron

Sauté de bœuf en sauce
Légumes basquaise

Comté

compote de pomme

Melon

Chipolatas

Tomate provençale

Fromage



Fruits

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SHOWTIME

Du 23 au 27 juin
2025

Salade de pomme, fruits
et thon

Colombo de porc



Bio

petits pois au jus

Brie

Fruits

" Menu alternatif "

Pastèque / melon

Omelette aux fines
herbes

Pomme de terre sautées

Yaourt nature sucré

Fruits

Saucisson sec

Rôti de bœuf + sauce

Bio



Pâte Hélice

Coulommiers

Fruits

Salade de blé

Filet de poisson du jour
sauce beurre citronné

Epinards à la crème

Petits suisses aromatisés

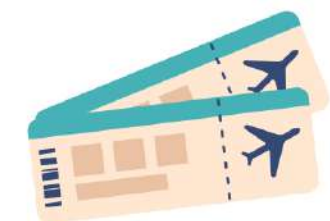
*Local



*Fait maison



Bio



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

" Menu alternatif "

Betterave vinaigrette

Chili alternatif

Riz

Saint Paulin

Fruits

Concombre vinaigrette

Dos de poisson du jour à l'huile d'olive

Fondue de poireaux

Yaourt aux fruits

Radis beurre

Couscous complet (haut de cuisse de poulet + merguez)

Semoule et légumes de couscous et son jus

Mousse au chocolat

Salade verte, maïs et poivrons

Pizza margherita

Yaourt nature sucré

Abricots

*Du 30 au 04
juillet 2025*



Summer
Time



*Local



*Fait maison



Bio