

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

Joyeuses Pâques

mardi 22

- Salade aux croûtons à l'ail, mimolette et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Fruit de saison

mercredi 23

- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et blé doré
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Glace

vendredi 25

- Curry de poisson frais*
- Riz créole
- Fromage
- Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Salade verte
- Mac and cheese au cheddar*
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

mardi 29

- Concombres au fromage blanc
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau d'anniversaire

mercredi 30

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 1

1^{er} mai

vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Sauté de dinde aux champignons Petits pois à la française Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pâtes Bolognaise Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Blésotto crémeux aux légumes* Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, mimolette, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Chou chinois, emmental râpé, vinaigrette au Xérès.

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre Poêlée de haricots verts Fromage blanc à la cassonade 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, vinaigrette balsamique Rôti de porc, jus au thym Flageolets aux carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Bœuf à la provençale Coquillettes Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Pizza tartiflette* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée Riz pilaf Saint Nectaire Compote de pommes

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'emmental et noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson du jour en ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Tome grise ● Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, cheddar râpé, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Mimosette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf sauce soja ● Haricots plats aux oignons ● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 		

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

WASHINGTON mardi 3

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake



mercredi 4

- Croque cake*
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

jeudi 5

- Taboulé fraîcheur
- Haut cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Flan nappé caramel

vendredi 6

- Salade de tomates mozzarella à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

*Croque monsieur revisité

lundi 9

JOUR FÉRIÉ



mardi 10

- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

mercredi 11

- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau au fromage frais
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Falafel
- Tortis couleur
- Île flottante

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis râpés au fromage blanc ●● Chipolatas grillées ● Purée de pommes de terre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde sauce colombo ● Haricots beurre persillés ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Tortillas de patatas oignons et chorizo ● Salade verte ●● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz basmati ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de tomates au gouda ●● Marée du jour sauce ratatouille ● Boulgour ●● Glace
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Tajine de légumes aux pois chiches ● Semoule couscous ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Fajitas de bœuf ● Salade verte ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de tomates au fromage et au balsamique ●● Rougail saucisses ● Riz créole et haricots rouges ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Calamars à la romaine ● Blé tendre à la tomate ● Cantal ●● Clafoutis aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de perles au thon ● Poulet rôti ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ●● Gâteau d'anniversaire

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.


☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ●● Chili con carne ● Riz ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Boulgour à la provençale* ● Poisson pané sauce tartare ● Petits pois aux dés de courgettes ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre aux œufs ●● Flammekueche ● Salade verte ●● Glace 	<p>REPAS</p> <p>FIN D'ANNEE</p> <p>CM2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon ●● Chips ● Fromage ● Duo de pastèque et melon 

*Boulogour, dés de concombres et de fromage, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier ● Matière grasse cachée 		<p>☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	---	--