



Semaine du 05 au 09 mai 2025

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade tomates olives maïs	Carottes râpées raisin sec		Coleslaw
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de Colin	Tarte à la tomate et fromage		Croque Lorrain Béchamel lardons Oignons
Garniture	Pommes rissolées	Riz	 Salade Végétarien	Féié	Salade
Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage		Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Yaourt Aromatisé	Cheesecake spéculoos		Salade de fruits
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau au chocolat Fromage blanc Fruit	Pain confiture yaourt Fruit		Pain Fromage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Taboulé aux herbes	Céleri râpé rémoulade	Salade salsa (tomate maïs coriandre)	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Tortellini ricotta épinard	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cheeseburger
Garniture	Petits pois carottes	Pennes	sauce tomate Végétarien	Salade verte Végétarien	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Yaourt bio	Salade de fruits	Cakes aux fruits confits	Glace vanille
Goûter	Fromage blanc Biscuit Compote	Gâteau marbré Lait Fruit	Biscuit Petit suisse Fruit	Pain Confiture Fruit Yaourt	Biscuit Fruit Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng	Planches du pirate salami /rosette/cornichon	Pique-nique	Salade de Tortis aux petits légumes	Epées du corsaire (Bâtonnets de légumes concombre carottes)
Plat	Chipolatas	POISSON DU LARGE algues blanches Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron	Sandwich (Baguette, salade, poulet, tomates, mayonnaise)	Croque fromage	A pleine main Pilon de poulet grillé
Garniture	Courgettes		Chips	Salade verte Végétarien	Ecus d'or Chips
Fromage	Fromage	La Croisière au Lait Fromage	Sandwich (emmental , pain)	Retit suisse 	Fromage
Dessert	Fruit	Trésors chocolatés Tarte chocolat	Fruit	Compote	Pièce (cookies)
Goûter	Biscuit Fromage blanc Fruit 	Meringue Fruit Lait	Gâteau maison	Crème vanille Biscuit Fruit	Pain Confiture Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison



Semaine du 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Entrée	Salade de riz tomates maïs	Tomates basilic vinaigrette balsamique	Flan de légumes maison		
Plat	Cake courgettes fromages olives	Paëlla	Jambon blanc		
Garniture	Salade verte		Purée de pommes de terre	Férié	Férié
Fromage	 Végétarien 	Fromage	Fromage		
Dessert	Compote	Glace	Clafoutis aux fruits		
Goûter	Pain confiture lait Fruit	Fruit Cookies Lait	Pain Fromage Compote		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Pâté de campagne cornichon	Pastèque	Salade verte pois chiche féta	Nem poulet	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson Pané	Dalh de lentilles au curry et courgettes	Jambon grill sauce Béarnaise	Brochette de volaille	 Cari de bœuf créole
Garniture	Purée de courgette	<i>Végétarien</i>	Ratatouille/ riz	Tomate provençale	Frites
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Coupe de fruits Chantilly	Crème praliné	Flan Pâtissier	Compote
Goûter	Biscuit Petit suisse Fruit	Quatre-quarts Lait Fruit	Biscuit Fruit Fromage blanc confiture	Pain Confiture Lait Fruit	Mini viennoiserie Yaourt Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée		Salade de concombre à l' échalote	Salade Marco Polo	Pâté de foie	Salade tomate-mozzarella
Plat		Roti de Porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet Rôti
Garniture	Férié	Purée de pois cassé	Tian de Légumes	Riz aux petits légumes d'été poivrons courgettes	Pomme vapeur
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Compote biscuit	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
Goûter		Roses des sables Lait Fruit	Biscuit Petit suisse Fruit	Semoule aux raisins secs Fruit	Pain Confiture lait au chocolat Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Gaspacho	Salade verte, croustons, emmental	Carotte et céleri râpés au curry	Salade de blé surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de porc	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule Végétarien 	(nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)	Riz Blanc	Salade verte	Riz
Fromage	 Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair chocolat	Fruit	Flan coco	Fruit	Fromage blanc straciatella
Goûter	Biscuit petit suisse Fruit	Fruit Pain Fromage Lait Fraise	Quatre quarts Fruit Lait	Lait Pain Confiture Fruit	Salade de fruits Yaourt Biscuit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Saucisson à l'ail	Salade de pâtes, tomates, olives, basilic	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Assiette complète Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poisson épinard	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce tomate (Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Garniture		Salade verte	Courgette à l'ail et pomme vapeur		
Fromage	Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Tarte pomme	Fruit	Glace
Goûter	Pain Confiture Lait Fruit	Moelleux Aux pommes Fromage blanc Fruit	Pain Fromage fruits	Biscuit Compote Lait	Yaourt Biscuit Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade de riz thon poivrons	Salade de pomme de terre tomates œufs cornichons	Melon	Carottes râpées vinaigrette	MENU DE FIN D'ANNEE
Plat	Filet de poisson pané Sauce tartare	Cake olive feta	Bruschetta jambon mozzarella	Haut de cuisse de poulet rôti	
Garniture	Brocolis	Salade verte Végétarien	Salade verte	Pomme rissolée	Pique-nique
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Yaourt bio	Fruit	Crème carambar	Fruit	
Goûter	Pain Fromage Sirop Fruit	Flan pâtissier Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Brioche confiture Sirop à l'eau Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

