



# Menu

Du 05 au 09 mai 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **Végé**

Tomates BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette		FERIE	Radis et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail, mayonnaise, poivre)
Sauté de porc au curry * Sauté de dinde au curry	Lasagnes ricotta chèvre épinards			Hoki pané
Steak de colin sauce curry				Ratatouille et blé BIO
Pommes rissolées et ketchup				Gouda BIO
Fromage fondu Président	Fromage blanc nature et sucre			Compote pomme abricot (coupelle)
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO			



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 12 au 16 mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU Végé



Courgettes râpées BIO   
Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées BIO   
Vinaigrette basilic

Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles  
Vinaigrette sumac

Steak de colin sauce hongroise (champignon, piment doux, tomates)

Cannellonis au bœuf  
 Macaronis BIO à la méditerranéenne (courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)

Bouchées de blé

Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle

Pommes vapeur

Petits pois

Riz aux lentilles

Brie

Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage blanc au citron

Flan nappé au caramel

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)

Cake à la fraise

Gâteau aux amandes

Spécialité du chef  
 Viande racée  
 Produits BIO

Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

Pêche responsable  
 Bleu blanc cœur

Plat DURABLE  
 Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée  
 Eco Verger  
 Région Ultra Périphérique


















# Menu




Du 19 au 23 mai 2025








**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**




**LE JOUR DU** 




 <p>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette terroir</p>		<p>Betteraves BIO en salade, vinaigrette </p>	 <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
<p>Saucisse de Francfort LR  * Knack de volaille</p>	 <p>Riz sauce chili BIO  (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)</p>		<p>Rôti de bœuf froid LR  et mayonnaise</p>	<p>Colin poêlé et citron</p>
<p>Pané à la mozzarella</p>			 <p>Pavé de merlu sauce citron</p>	
<p>Dés de carottes braisées</p>	<p>Petit moulé nature</p>		<p>Spirales BIO </p>	 <p>Epinards hachés BIO béchamel</p>
<p>Cantal </p>			<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	 <p>Compote de pomme</p>		<p>Banane </p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>

 *Spécialité du chef*  
 *Viande racée*  
 *Produits BIO*

 *Nouvelles recettes*  
 *Label Rouge*  
 *Viande Origine France*

 *Pêche responsable*  
 *Bleu blanc cœur*

 *Plat DURABLE*  
 *Appellation d'Origine Contrôlée*  
 *Appellation d'Origine Protégée*










 *Indication Géographique Protégée*  
 *Eco Verger*  
 *Région Ultra Périphérique*

















<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU** 

FERIE

<p>Cœur de scarole et olives vertes</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p> Salade de spirales à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) </p>			
<p> Boulgour à l'italienne BIO (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym) </p>	<p>Carbonade de bœuf LR (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym) </p> <p> Hoki sauce lombarde (tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>			
	<p>Haricots verts</p>			
<p>Beaufort </p>	<p>Brie</p>			
<p>Pêches au sirop BIO </p>	<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE) </p>			

- |   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <p> Spécialité du chef</p> <p> Viande racée</p> <p> Produits BIO</p> | <p> Nouvelles recettes</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande Origine France</p> | <p> Pêche responsable</p> <p> Bleu blanc cœur</p> | <p> Plat DURABLE</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p> Appellation d'Origine Protégée</p> | <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Eco Verger</p> <p> Région Ultra Périphérique</p> |
|---|---|---|--|--|



















# Menu















Du 02 juin au 06 juin 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 

Tomates BIO vinaigrette 	Betteraves BIO vinaigrette 		Salade verte vinaigrette	 Céléri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf LR  sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de morue		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE)  Penne au poisson sauce fromagère (DURABLE) 	Omelette BIO 
 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)				
Petits pois				
Yaourt aromatisé à la banane BIO 	Saint Nectaire AOC 		Tomme BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 
Cake citron	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Banane 	 Cake à la mangue 







- |   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
|  <b>Spécialité du chef</b> |  <b>Nouvelles recettes</b>    |  <b>Pêche responsable</b> |  <b>Plat DURABLE</b>                    |  <b>Indication Géographique Protégée</b> |
|  <b>Viande racée</b>       |  <b>Label Rouge</b>           |  <b>Bleu blanc cœur</b>   |  <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b> |  <b>Eco Verger</b>                       |
|  <b>Produits BIO</b>       |  <b>Viande Origine France</b> |  |  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>  |  <b>Région Ultra Périphérique</b>        |



# Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		LE JOUR DU 		
	 Taboulé au boulgour BIO 		Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres BIO vinaigrette basilic 
	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		Rôti de bœuf LR 	Calamars à la romaine
	Bouchées soja tomate basilic		 Steak haché de cabillaud sauce aurore (oignon ail, tomate, crème)	
	Haricots verts		Pommes smiles et ketchup	Ratatouille
	Yaourt nature et sucre		Brie	Petit moulé nature
	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Glace vanille et chocolat	Tarte normande fraîche



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de blé à la parisienne BIO (tomate, maïs, ciboulette) 	Salade frisée Vinaigrette ciboulette		Tomate BIO vinaigrette 	Saucisson à l'ail et cornichons  Rillettes de thon
Sauté de bœuf LR à l'orientale  (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Cubes de colin pané			 Pavé de merlu sauce curry
Bouchées orientales			 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) 	
Carottes au cumin	Courgettes cubes et riz IGP 			Purée de pommes de terre
Fraidou	Carré BIO 		 Crème dessert à la fraise 	Cantal AOC 
Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Mousse au chocolat (gélatine bovine) Crème dessert à la vanille		et Barre bretonne	Banane 



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée

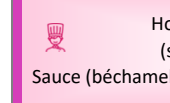
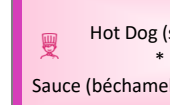


Indication Géographique Protégée  
Eco Verger  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



JEUDI



Gaspacho  
(tomates,  
concombres,  
poivrons, basilic)





LUNDI


MARDI


MERCREDI


VENREDI

 Macédoine mayonnaise  BIO

Salade iceberg et croûtons  
Vinaigrette basilic

 Colin mariné ail et fines herbes

Cordon bleu  
  
 Limande meunière


Macaronis BIO à la tomate  BIO


Ratatouille et blé  BIO


Saint Nectaire AOC 

Fromage frais aux fruits  BIO


Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 

Compote de pomme  BIO

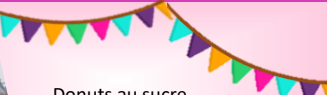


Hot Dog (saucisse de Francfort LR)   
\* Hot Dog (volaille)  
Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)


Hot Dog végétarien (stick végétarien)  
Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)


Salade verte  BIO  
Vinaigrette


Fromage fondu Président 

Donuts au sucre 

Pastèque




Rôti de bœuf froid LR   
et mayonnaise




 Emincé de pois sauce blanquette (crème, carotte, poireau)



Courgettes BIO à la provençale  BIO  
(tomates, olives noires, herbes de provence)




Yaourt nature BIO et sucre  BIO




 Moelleux myrtille citron

 Spécialité du chef  
 Viande racée  
 Produits BIO

 Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

 Pêche responsable  
 Bleu blanc cœur

 Plat DURABLE  
 Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée  
 Eco Verger  
 Région Ultra Périphérique





# Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025
















<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 

**REPAS FROID**

**Pique-Nique** 

Salade verte BIO  Vinaigrette échalote	 Salade de coquillettes BIO au pesto 		Melon jaune 	Tomate "croque au sel" 
Omelette BIO 	Colin pané et citron		Rôti de dinde froid mayonnaise	 Sandwich club poulet rôti œuf
Printanière de légumes (pdt, carotte, petits pois, haricots verts)	 Epinards hachés BIO béchamel		Salade de pâtes au pesto 	Sandwich suédois duo de saumon
Fromage blanc nature et sucre	Beaufort 		Fraidou	 Yaourt à boire
Eclair au chocolat	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Glace vanille fraise 	Madeleine au chocolat



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée

