# Menu

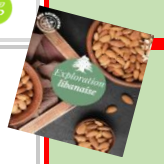
*Du 05 au 09 mai 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | LE JOUR DU Végé | | FERIE | |
| Tomates Mozzarella BIO vinaigrette<br>Concombres BIO vinaigrette | Lasagnes ricotta épinards et salade verte | Mélange de crudités BIO (Carottes, céleri, chou blanc) et dés d'emmental vinaigrette échalote<br>Salade jurasienne (salade verte, dés d'emmental, dés de dinde), vinaigrette échalote | | Colin poêlé et citron |
| Poissonnette et citron | | Rôti de bœuf RAV au jus<br>Croq veggie au fromage | | Printanière de légumes |
| Pommes campagnardes et ketchup | Saint Nectaire AOC<br>Maroilles AOC | Chou fleur béchamel | | Fromage frais nature et sucre<br>Fromage frais aux fruits BIO |
| Beignet au chocolat | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO | Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat | | Fruit de saison<br>Fruit de saison |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Fourrandise fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Fromage frais aux fruits<br>Jus multifruits | Pompom cacao<br>Lait et sirop de fraise<br>Fruit | | Baguette<br>Petit moulé nature<br>Compote pomme ananas |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 12 au 16 mai 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | | | LE JOUR DU Végé |
| Tomate BIO vinaigrette ciboulette<br>Salade verte BIO et croûtons vinaigrette ciboulette | Jambon de paris LR<br>Omelette | Limande meunière | Carottes râpées vinaigrette basilic<br>Céléri sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, échalote) | <br>Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles<br>Vinaigrette au sumac |
| Sauté de veau sauce blanquette (carottes, champignons, crème)<br>Filet de hoki sauce estragon | Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) | Brocolis et Blé BIO | Rôti de dinde LR<br>sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)<br>Galette basquaise | <br>Bouchées végétariennes<br>Sauce fraiche à la menthe |
| Carottes à la crème ciboulette et pommes vapeur | Yaourt aromatisé BIO à la vanille local<br>Yaourt nature BIO, local et sucre | Mimolette<br>Tomme noire | Petits pois saveur soleil (ail, basilic, oignons) et Mélange de 4 céréales BIO | <br>Lentilles curry cumin |
| Dessert lacté à la vanille | Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)<br>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO | Fromage frais aux fruits BIO<br>Fromage frais nature et sucre |  <br>Halwa à la semoule |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Barre bretonne<br>Lait et chocolat en poudre<br>Fruit | Baguette<br>Fraidou<br>Compote de pomme | Moelleux caramel beurre salé<br>Fromage frais nature et sucre<br>Jus d'ananas | Pain au lait<br>Lait<br>Fruit | Baguette et confiture<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit |

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

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

*Pêche responsable* — *Production locale* — *Bleu blanc cœur*

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

*Indication Géographique Protégée* — Certification environnementale niveau 2 — *Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 19 au 23 mai 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | LE JOUR DU Végé | Saveurs d'Afrique | | |
| Saucisse de Francfort LR<br>Pané à la mozzarella | Pizza au fromage | Salade de tomates, cœur de palmier et maïs vinaigrette | Rôti de veau farçi aux olives sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)<br>Poissonnette et citron | Calamars à la romaine et citron |
| Dés de carottes braisées et Petit pois très fin | Salade iceberg | Escalope de poulet sauce yassa | Gnocchetti BIO locales et Courgettes saveur colombo | Epinards et pommes de terre béchamel |
| Fromage frais nature et sucre<br>Fromage frais aux fruits BIO | Camembert<br>Tomme blanche | Riz BIO pilaf | Cantal AOC<br>Bleu d'Auvergne AOP | Yaourt vanille BIO et local |
| Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO | Compote de pomme BIO<br>Coupelle pomme abricot BIO | Fromage blanc et coulis mangue abricot | Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)<br>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) | Cake praline rose |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et barre de chocolat<br>Lait<br>Fruit | Fourrandise au chocolat<br>Fromage frais aux fruits<br>Jus de pomme | Pain de mie et confiture<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Madeleines longues<br>Lait<br>Compote pomme fraise | Baguette<br>Fromage fondu Président<br>Fruit |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 26 au 30 mai 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| LE JOUR DU Végé | | | FERIE | |
| Tomate vinaigrette<br>Cœur de scarole et olives vertes vinaigrette | Salade iceberg, croutons et dés de mimolette vinaigrette<br>Concombre vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette<br>Radis et beurre | | |
| Omelette au fromage | Penne à la bolognaise*<br>*Egréné végétal à la tomate | Brandade de poisson purée de pommes de terre haricots blancs (PLAT DURABLE) | | PONT de l'éducation nationale |
| Haricots verts<br>et<br>Boulgour BIO à la tomate | | Salade verte | | |
| Yaourt aromatisé BIO à la vanille local | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO | Eclair au chocolat<br>Eclair à la vanille | | |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Lait<br>Fruit | Moelleux au citron<br>Fromage frais nature et sucre<br>Jus d'orange | Baguette<br>Pavé demi-sel<br>Fruit | | |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 02 juin au 06 juin 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | | | LE JOUR DU Végé |
| Sauté de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)<br><br>Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes) | Hachis parmentier<br><br>Brandade de morue | Tomate BIO vinaigrette<br>Mozzarella<br><br>Courgettes râpées<br>et sauce fromage blanc curry | Tortis locales au jambon sauce fromagère (DURABLE)<br><br>Tortis locales au poisson sauce fromagère (DURABLE) | Pastèque BIO<br><br>Melon jaune BIO |
| Carottes à l'ail<br>et<br>Pommes sautées | Salade iceberg | Cubes de colin sauce aurore<br>(Tomate, crème fraiche, oignons, ail) | | Burger végétarien<br>(pain burger, pané mozzarella, chiffonnade de salade et sauce cocktail)<br>et<br>Pommes smiles et sauce cocktail |
| Saint Nectaire AOC<br><br>Fourme d'Ambert AOP | Yaourt nature BIO, local et sucre | Brocolis béchamel | Tomme BIO<br><br>Camembert BIO | |
| Compote pomme fraise BIO | Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)<br><br>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) | Crêpe au sucre et coulis de chocolat | Banane RUP<br><br>Fruit de saison BIO | Donuts<br><br>Moelleux au chocolat et crème anglaise |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette<br>Petit moulé nature<br>Fruit | Pain d'épices<br>Lait et chocolat en poudre<br>Compote pomme ananas | Rocher choco coco<br>Fromage frais nature et sucre<br>Fruit | Pain au lait<br>Lait et sirop de fraise<br>Fruit | Gaufre fantasia<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus de pomme |

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

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

*Pêche responsable* — *Production locale* — *Bleu blanc cœur*

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

*Indication Géographique Protégée* — Certification environnementale niveau 2 — *Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 09 juin au 13 juin 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| FERIE | | LE JOUR DU Végé | | |
| | Taboulé au boulgour BIO<br>Salade de tortis à l'orientale BIO<br>(oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec) | Concombres,<br>vinaigrette basilic | Cordon bleu et ketchup du chef | Carottes râpées BIO,<br>vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise)<br>Salade coleslaw BIO<br>(carottes et chou blanc mayonnaise) |
| | Boulettes d'agneau sauce marengo<br>(tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)<br>Bouchées soja tomate basilic | Riz IGP et égréné végétal base tomate | Haricots vert à l'ail<br>et Pommes rissolées | Steak de cabillaud sauce aurore |
| | Carottes BIO saveur jardin<br>(Tomate, ciboulette, échalote) | | Brie<br>Coulommiers | Farfalles locales et<br>julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)<br>et emmental râpé |
| | Yaourt brassé à la banane BIO | Crème dessert au chocolat | Pastèque BIO<br>Nectarine | Cake aux pépites de chocolat |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| | Barre bretonne<br>Lait<br>Compote de pomme | Baguette et barre de chocolat<br>Fromage frais aux fruits<br>Fruit | Croissant<br>Lait et chocolat en poudre<br>Compote pomme banane | Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus multifruits |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 16 juin au 20 juin 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | | LE JOUR DU Végé | |
| Salade de blé à la parisienne BIO vinaigrette<br>(tomate, maïs, ciboulette)<br>et dés d'emmental<br><br>Salade de pommes<br>de terre à l'échalote BIO<br>et dés d'emmental | Tomate BIO vinaigrette<br><br>Salade anglaise (iceberg, croutons et cheddar)<br>vinaigrette | Rôti de porc LR<br>sauce basquaise (tomate, poivron)<br><br>Croq veggie au fromage | Concombres à la crème ciboulette<br><br>Radis sauce fromage<br>blanc échalote | Œuf dur mayonnaise |
| Sauté de bœuf RAV à l'orientale<br>(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux<br>et abricots secs, ail, oignon)<br><br>Hoki sauce orientale<br>(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux<br>et abricots secs, ail, oignon) | Colin pané et citron | Printanière de légumes | Semoule façon couscous BIO<br>(légumes couscous, tomates, raisins et abricots<br>secs, pois chiches, raz el hanout) | Nuggets de volaille*<br>*Accras de morue et sauce soleil<br>(Mayonnaise, fromage blanc, curry, miel) |
| Carottes au cumin | Courgettes cubes et riz IGP | Yaourt aromatisé BIO à la vanille local | | Pommes smiles et ketchup |
| Melon jaune | Mousse au chocolat<br><br>Liegeois à la vanille | Fruit de saison BIO<br><br>Fruit de saison BIO | Fromage frais BIO aux fruits | Donuts |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Pain de mie et confiture<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus d'ananas | Baguette et beurre<br>Lait<br>Compote de pomme | Madeleines longues<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus multifruits | Baguette<br>Fromage fondu Président<br>Fruit | Gaufre pâtissière<br>Fromage frais aux fruits<br>Fruit |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 23 juin au 27 juin 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | | NOS ANIMATIONS AUX 4 COINS DU GOUT | LE JOUR DU Végé |
| Colin mariné ail et fines herbes | Concombres et maïs vinaigrette basilic<br>Tomate et dés de brebis vinaigrette basilic | Taboulé BIO<br>et dés de mimolette<br>Salade de tortis à l'orientale BIO<br>et dés de mimolette<br>(oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec) | Atterrissage fête foraine | Salade coleslaw BIO<br>(carottes et chou blanc mayonnaise)<br>Pomelos et sucre |
| Riz IGP sauce tomate | Cordon bleu<br>Limande meunière | Sauté de veau sauce basilic<br>(oignon, ail, tomate, basilic)<br>Bouchées pistou fromage | Saucisse de Francfort LR<br>Bouchées de blé | Hachi végétarien<br>et<br>emmental râpé |
| Saint Nectaire AOC<br>Fourme d'Ambert AOP | Ratatouille et blé BIO | Mélange de légumes et haricots plats<br>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats) | Pommes campagnardes et ketchup du chef | |
| Fruit de saison local<br>(ECORESPONSABLE)<br>Fruit de saison local<br>(ECORESPONSABLE) | Fromage frais aux fruits BIO<br>Fromage frais nature et sucre | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO | Vache qui rit BIO<br> Mr freeze | Paris Brest<br>Chou vanille |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette et miel<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote pomme abricot | Moelleux caramel beurre salé<br>Lait et chocolat en poudre<br>Fruit | Gâteau marbré<br>Yaourt aromatisé<br>Jus de pomme | Brioche<br>Lait<br>Fruit | Baguette<br>Pavé demi-sel<br>Fruit |

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

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

*Pêche responsable* — *Production locale* — *Bleu blanc cœur*

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

*Indication Géographique Protégée* — Certification environnementale niveau 2 — *Région Ultra Périphérique*

# Menu

*Du 30 juin au 04 juillet 2025*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| LE JOUR DU Végé | | | | |
| Concombre BIO vinaigrette | Salade de coquillettes BIO au pesto | Crêpe au fromage | Melon jaune BIO<br>Pastèque BIO | Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, oignon) |
| Omelette | Colin gratiné au fromage | Emincé de volaille BIO sauce normande (oignon, champignon, crème)<br>Croq veggie à la tomate | Rôti de bœuf froid RAV et ketchup du chef<br>Steak haché de saumon sauce crème | Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert , navet, petit pois, carotte) |
| Petit pois carottes et Mélange 4 céréales BIO | Aubergine sauce provençale | Haricots beurre à l'ail | Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) et emmental râpé | Cantal AOC<br>Comté AOP |
| Fromage frais aux fruits | Yaourt aromatisé BIO à la vanille local | Banane RUP<br>Fruit de saison BIO | Compote de pomme BIO | Soupe de fraise et cigarettes russes |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette<br>Fromage frais au sel de Guérande<br>Fruit | Barre bretonne<br>Lait<br>Compote de pomme | Pain de mie et confiture<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus multifruits | Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Lait et sirop de fraise<br>Fruit | Pailloline<br>Fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus d'orange |

*Spécialité du chef*
*Viande racée*
*Produits BIO*
*Nouvelles recettes*
*Label Rouge*
*Viande Origine France*
*Pêche responsable*
*Production locale*
*Bleu blanc cœur*
*Plat DURABLE*
*Appellation d'Origine Contrôlée*
*Appellation d'Origine Protégée*
*Indication Géographique Protégée*
Certification environnementale niveau 2
*Région Ultra Périphérique*