

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves rouges vinaigrette ● Boulette d'agneau façon tajine ● Semoule ● Dessert de pâques 		<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier végétal ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salami, cornichons ● Filet de poisson coulis de tomate ● Riz pilaf et fondue de poireaux ● Yaourt sucré

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> ● Penne ● Sauce provençale ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chicon ● Carbonade de bœuf ● Pomme de terre vapeur ● Fromage blanc spéculos 			<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre alpin ● Poisson sauce crustacé ● Riz doré et brocolis ● Liégeois vanille

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, 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"> ● Radis beurre ● Tajine de bœuf ● Semoule ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fromagère ● Riz à la provençale ● Pois chiche ● Fruit de saison 			<p>.....u italien</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pizza au 3 fromages ● Piccata Romana ● Risotto  ● Tiramisu aux fraises

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ● Mac and cheese au cheddar* ● Salade verte ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri sauce moutarde à l'ancienne ● Sauté de volaille curry ● Boulgour ● Petit suisse sucré 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates maïs ● Tortilla de patatas à la mozzarella ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche aux noix ● Filet de poisson sauce provençale ● Riz ● Crème dessert à la vanille

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

*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, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



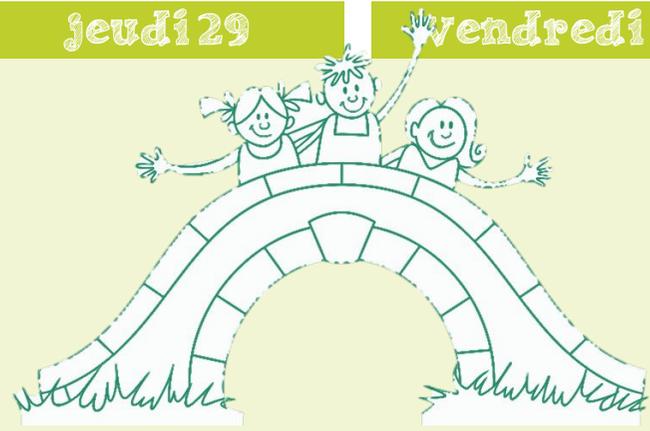
☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve 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"> Quiche au fromage Salade verte Fromage Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Assiette kebab Potatoes Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon Poulet rôti Petits pois Fromage blanc ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce ratatouille Riz jaune et courgettes sautées Fromage Fruit de saison

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> Boulette d'agneau Tika Massala Semoule Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade croquante et fromage Bœuf bourguignon Lentilles Yaourt sucré 			

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, 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	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none">  Sauce carbonara  Farfalles  Fromage  Fruit au sirop 	<ul style="list-style-type: none">  Pastèque  Emincé de bœuf à la catalane  Haricots blancs  Fromage blanc caramel 		<ul style="list-style-type: none">  Melon  Semoule de couscous et pois chiche  Légumes couscous  Petit suisse aromatisé 	<ul style="list-style-type: none">  Filet de poisson sauce crème ciboulette citronnée  Pomme vapeur  fromage  Fruit de saison

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	<ul style="list-style-type: none">  Salade d'agrumes surimi  Penne  Sauce fromage  Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none">  Melon  Chipolatas  Pommes noisettes  tarte à la noix de coco 	<ul style="list-style-type: none">  Filet de poisson meunière  Blé tendre et carottes au cumin  Fromage  Liégeois chocolat

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, 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">  Chou chinois fromage  Thon à la catalane  Macaronis  Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none">  Emincé de bœuf stroganoff  Lentilles cuisiné  fromage  Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none">  Pizza au fromage  Haricots beurre  Fromage  Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none">  Melon  Paupiette de veau sauce à la moutarde  Semoule  Crème vanille

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none">  Sauce chorizo  Penne  Fromage  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Pastèque  Sauté de poulet à la coriandre  Riz doré  Fromage blanc sucré 		<ul style="list-style-type: none">  Betteraves rouges vinaigrette  Omelette mozzarella  Salade verte  Pêche au sirop 	<ul style="list-style-type: none">  Filet de poisson orientale  Semoule et légumes couscous  Fromage  Far breton

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, 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"> Melon Falafel à la menthe Riz Crème caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Emincé de bœuf aux oignons Carottes Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané Blé tendre et petits pois Fromage Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Hamburger Potatoes Glace

Menus du 7 au 11 juillet 2025



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, 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.