

Menus du 21 avril au 16 mai 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLIÉS



Sans viande

lundi 21 avr.	mardi 22 avr.	jeudi 24 avr.	vendredi 25 avr.
FÉRIÉ	Coeurs de palmiers, vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Fournols Petit pot de glace REPAS VÉGÉ	REPAS DE PÂQUES Tzatziki aux betteraves BIO Bœuf façon bourguignon Haricots verts BIO aux oignons Emmental BIO Dessert de Pâques	Concombres BIO, vinaigrette Filet de hoki MSC, sauce dieppoise Semoule HVE Camembert Fruit de saison BIO
lundi 28 avr.	mardi 29 avr.	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
Céleri rave BIO sauce rémoulade Rougail de saucisses fumées Carottes braisées Yaourt nature BIO Crème vanille	Pâté de campagne, cornichons Rôti de bœuf, sauce poivre Choux fleurs BIO gratinés Édam BIO Fruit de saison BIO 	FÉRIÉ	Macédoine, vinaigrette Mac'and'cheese au cheddar Salade verte Tomme noire Ile flottante REPAS VÉGÉ
lundi 5 mai	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Coleslaw BIO Escalope de dinde, sauce crème Boulgour Bûchette au lait mélange Yaourt vanille BIO 	Friand au fromage Risotto printanier et parmesan AOP Fromage blanc nature Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ	FÉRIÉ	Betteraves BIO, vinaigrette Bolognaise de boeuf Spaghettis Emmental Compote de pomme BIO
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Chiffonnade de batavia au maïs, vinaigrette Sauté de poulet au curry Brocolis BIO aux oignons Mimolette Riz au lait	Tomates, vinaigrette Escalope de porc, sauce aux herbes fraîches et ail Pommes noisette Maroilles AOP Fruit de saison BIO 	Concombres BIO, vinaigrette Boulettes de soja et basilic, sauce tomate Torsades HVE Yaourt sucré Flan patissier REPAS VÉGÉ	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Filet de colin MSC, sauce hollandaise Fondue d'épinards à l'ail Bûchette au lait mélange Salade de fruits frais

Menus du 19 mai au 13 juin 2025

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<p>Saucisson à l'ail, ornichons</p> <p>Sauté de porc aux carottes et au thym</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tomme noire</p> <p>Coupe à la banane BIO et au chocolat </p>	<p>Courgettes râpées, vinaigrette</p> <p>Paella valencienne</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de perles au surimi</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes, sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crumble pommes rhubarbes</p>	<p>Concombre BIO, sauce bulgare </p> <p>Filet de poisson meunière, sauce tartare</p> <p>Coquillettes HVE </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<p>Haricots verts, vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet texane</p> <p>Potatoes au paprika</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Tomates, vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème aux œufs</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
<p>Melon</p> <p>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</p> <p></p> <p>Fromage blanc nature BIO </p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steack haché, sauce provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde, sauce Dijonnaise</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce provençale </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Rosette, cornichons</p> <p>Quiche au poulet</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Concombres BIO sauce bulgare </p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée</p> <p>Tomme noire</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade de lentilles BIO à l'échalote </p> <p>Calamars à la romaine, sauce provençale</p> <p>Carottes façon Vichy</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>



Menus du 16 juin au 04 juillet 2025

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<p>Radis</p> <p>Escalope de dinde, sauce à la crème</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Pastèque</p> <p>Falafels, sauce tahini au fromage blanc </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Brie</p> <p>Oreillon d'abricot</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Melon</p> <p>Carbonara</p> <p>Macaronis HVE </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC, sauce à l'aneth </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
<p>Salade verte</p> <p>Croque aux tomates et à la mozzarella</p> <p></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de fruits</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Macédoine, vinaigrette</p> <p>Steack haché</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Concombre BIO, vinaigrette </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Courgettes aux oignons</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
lundi 30 juin	mardi 1 juil.	jeudi 3 juil.	vendredi 4 juil.
<p>Salade de maïs et haricots rouges</p> <p>Rôti de porc sauce barbecue</p> <p>Brocolis BIO aux oignons </p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomates, vinaigrette au basilic</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p></p> <p>Au gouda BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>STREET FOOD STREET GOOD</p> <p>Beignet au fromage</p> <p>Pizza bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Muffin</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson pané</p> <p>Tomates provençale</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>