



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>			<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Carottes râpées 		Melon	Œuf dur mayonnaise
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes		Coquillettes 	Pommes vapeurs
Gouda	Kiri 		Muffin	Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Compote de pommes			Fruit de saison 
<b>S/V</b> : Pané blé tomates mozzarella	<b>S/V</b> : Poisson pané <b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**S/P:** Sans Porc **S/V :** Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque		Melon	Salami*
Omelette	Paupiette de dinde au jus		Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage 
Pommes Rissolées	Riz		Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille		Ananas au sirop	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande



 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade grecque :** concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes	Petit suisse aux fruits		Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Vache qui rit	Fruit de saison		Croisillon aux pommes	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson			Liégeois café
S/V : Pané fromager				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade surimi** : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomate vinaigrette		Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)		Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis				Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Fromage blanc sucré
Crème dessert caramel	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 23 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte		Melon	Carottes rapées
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc)
Gratin de légumes				
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon		Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			



Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

### INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Radis beurre</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc