

Menus

Menu

Lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025

Lundi

FERIE

Mardi

Betteraves BIO & Mais, Vinaigrette

Torti BIO
Bolognaise de
Lentilles du Puy &
Légumes



Emmental

Crème dessert Chocolat
(individuel)

Mercredi

Salade de Pdt &
Echalotes

Cordon Bleu de Volaille,
Ketchup

OU

Pané de Blé & Epinard,
Ketchup

Petit Pois & Carottes BIO
Cuisinées

Fromage Frais
aux Fruits



Salade de Fruits

Jeudi

Nid de Radis Blanc &
½ œuf dur



Boulette d'Agneau, Jus
d'Agneau

OU

Boulette de Soja, Jus
Végétarien

Blé BIO
aux Petits Légumes

Brie



Crème Dessert Vanille
MAISON (Lait BIO) &
Copeau de Chocolat &
Œuf de Pâques

Vendredi

Salade de Coquillettes BIO

Colin Meunière,
Mayonnaise

Potée de Légumes &
Pommes de Terre

Saint Moret

Fruit

LÉGENDE :



Haute Valeur Environnementale



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale.
Les vinaigrettes sont maison.

Menus

Menu

Lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

Lundi

Rosette (Porc),
Cornichons
OU
Surimi, Mayonnaise



Colombo de Porc
OU

Colombo de Saumon

Riz Créole

Brie

Yaourt aux Fruits



Mardi

Concombre à la Ciboulette

Tajine de Légumes, Pois Chiche, Abricots Sec





Semoule

Petit Moulé Ail & Fines Herbes

Tarte aux Mirabelles



Mercredi

Salade de Blé BIO Fantaisie

Curry de Poisson au lait de Coco



Duo d'Haricots Verts & Haricots Beurre

Edam

Banane



Jeudi

FERIE

Vendredi

Choux Fleurs à la Grecque

Ravioli de Volaille
OU
Ravioli Au Tofu

Salade Verte

Yaourt Nature

Fruit

LÉGENDE :

- Haute Valeur Environnementale
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 05 mai au vendredi 09 mai 2025

Lundi

 Taboulé de
Boulgour BIO

Hachis Parmentier
de Boeuf 
OU
Hachis Parmentier
Végétarien

 Vache Qui Rit

Crème Dessert
Vanille
(individuel)

Mardi

Tomate, Vinaigrette
Balsamique

Bouchées de Blé Pannée,
Sauce Barbecue MAISON



Petit Pois Cuisinés 

Gorgonzola 

Fruit

Mercredi

Salade Verte
aux Croutons, Maïs

Macaroni BIO 
à la Parisienne (Dinde)
OU

Macaroni BIO
Végétarienne

Emmental

Compote
Pomme Fraise

Jeudi

FERIE

Vendredi

Terrine de Poisson, Sauce
Cocktail MAISON

Filet de Saumon, 
Sauce Citron

Purée de Pommes de Terre
(Lait BIO) 
Carottes Etuvées 

Camembert



Fruit

LÉGENDE :

-  Haute Valeur Environnementale
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

Lundi

Betteraves BIO 
à la Vinaigrette de
Framboise

 **Coquillettes BIO** 
Bolognaise de Bœuf

OU

Coquillettes BIO
Bolognaise de Lentilles

Mozzarella
Râpé

Orange

Mardi

Salade de Pdt à
l'échalote 

Nuggets de 
Poisson
Quartier de Citron

Ratatouille de
Légumes

Crème de Brebis
(à tartiner)

Yaourt Arome Vanille
(individuel) 

Mercredi

Salade des Incas
Riz BIO

Clafoutis Printanier aux
Dés de Dinde 

OU

Clafoutis Printanier
Végétarien
(Lait et Œuf )

Batavia

Bleu
d'Auvergne 

Salade de Mangue &
ses Boudoirs

Jeudi

Quiche Lorraine 
(Lardons : Porc)

OU

Quiche au Fromage
* * *

Crudités :
Carottes Râpées 
Radis Râpés
Salade Verte

Saint Nectaire 

Fruit 

Vendredi

Cèleri 
Rémoulade

Tikka Massala
de
Légumes & Pois Chiche

Riz



Brie 

Tarte
Poire Bourdaloue

**Menu
Végétarien**

LÉGENDE :

 Haute Valeur Environnementale

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

Lundi

Salade Niçoise
aux **Ceufs Dur BIO**

Daube Provençale
de Bœuf 
OU

Daube Provençale
de Saumon 

Riz Bio & Ratatouille 

Tomme des
Pyrénées 

Gâteau Basque

**Le Sud d'Est
en Ouest**

Mardi

Macédoine
de
Légumes

Parmentier de
Poisson 

Salade
Verte

Saint Paulin 

Fruit

Mercredi

Taboulé
(Semoule BIO)

Galopin de Veau, Jus de Veau
Réduit
OU

Galette de Boulgour, Sauce
Végétale

Spätzlé Grand Mère



aux Dés de Tomates

Brie 

Compote
Pommes Abricots
(Individuel) 



Jeudi

Coleslaw 

Nuggets de Volaille,
Sauce Tex Mex 
OU

Nuggets de Poisson,
Sauce Tex Mex

Potatoes

Petit Moulé Nature

Fromage Blanc 
au Caramel & Pop Corn



Vendredi

Courgettes Râpées,
Vinaigrette Citron & Basilic

Pennes BIO

Crèmeux de
Lentilles Corail
à la Provençale



Pont L'Eveque 

Tarte Myrtilles

LÉGENDE :

 Haute Valeur Environnementale

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

Lundi

Salade de
Concombre aux Fines
Herbes

Pavé du Fromager,
Mayonnaise Verte



Haricots Verts
Petit Pois Bio Cuisinés

Fromage
Ail & Fines Herbes

Kiwi

**Déclinaison
du Vert**

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Mardi

Salade Verte au
Mais & Croutons

Tarte au
Saumon

Salade de
Coquillettes BIO
Petits
Légumes

Brie

Fruit

Mercredi

Céleri
Rémoulade

Boulettes de Poulet, Sauce
de Cuisson
OU

Boulettes de Soja, Sauce
réduite au Soja

FERIE

Blé Pilaw

Comté

Crème Dessert Café
(individuel)



Jeudi

Vendredi

FERME

LÉGENDE :

- Haute Valeur Environnementale
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P. / I.G.P.

Menus

Menu

Lundi 02 juin au vendredi 06 juin 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis à la Croque

Pané de Blé, Ketchup



Pdt Quartier

Gouda

Pomme



**Manger
Main**

Choux Fleurs,
Sauce Picalili

Emincé de Dinde à la Crème

OU

Mijoté de Poisson à la
Crème

Boulgour BIO au Curry
Courgettes Etuvées

Camembert

Yaourt au Fruit

Salade de lentilles aux
Oignons

Pizza au
Jambon (dinde),
Olives, Fromage

OU

Pizza aux Champignons &
fromage

Salade Verte

Gouda

Fruit

Choriatiki

Moussaka
de Boeuf
OU

Moussaka
Végétarien

Salade Verte

Yaourt Nature Sucré

Ravani Léger



Salade Arlequin
(P. de Terre, petit pois,
mais)

Filet de Colin,
Sauce Tomates aux
Herbes

Carottes BIO Etuvées

Pont l'Éveque

Fromage Blanc
à la Compotée de
Rhubarbe

LÉGENDE :



Haute Valeur Environnementale



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 09 juin au vendredi 13 juin 2025

Lundi

Ferïé

Mardi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Chili
Sin Carne
aux Haricots Blancs

Riz 

Buche
de Chèvre 

Fruit 

Mercredi

Semoule BIO
Fantaisie

Jambon Braisé
au Jus 

OU
Filet de Saumon, Sauce
Beurre Blanc

Duo de Courgettes
au Curry

Saint Nectaire 

Fruit

Jeudi

Wurst Salat (Porc) 
Oder
Käsesalat

Curry Wurst
(Porc) 

Oder
Curry Fisch 

Bratkartoffeln

Emmental Käse

Berliner



Vendredi

Betteraves BIO,
Vinaigrette à la
Framboise

Nuggets de 
Poisson

Pennes BIO,
Sauce Tomate

Fraidou

Smoothie Fraise
(Lait BIO)

LÉGENDE :

-  Haute Valeur Environnementale
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

Lundi

Céleri
Rémoulade 



Sauté de Porc 

OU

Mijoté de Poisson 

Nouilles 

Aubergines Etuvées

Camembert 

Tarte aux Pommes à la
Normande

Mardi

Salade Verte,
Vinaigrette Alsacienne

Crêpe Jambon
(Porc : France) & Fromage
OU

Crêpe Fromage

Mélange de Carottes
Râpées & Céleri Râpé

Petit Suisse
Nature

Fruit

Mercredi

Salade de Courgettes
Au Maïs

Boulettes d'Agneau, Jus
d'Agneau

OU

Boulettes de Soja, Jus
Végetal

Semoule 
Ratatouille 

Munster 

Pêche



Jeudi

Gaspacho
&
Croutons

Paella de Poulet 

OU

Paella de Poisson 

Au Riz 

Tomme des
Pyrénées 

Crème Catalane
(Lait BIO)



Vendredi

Salade de Blé Bio
Composée V.G.

Steak Haché de Veau

OU

Omelette aux Herbes

Petit Pois Carottes
à la Crème

St Moret 

Yaourt
Lait Entier 

LÉGENDE :

 Haute Valeur Environnementale

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

Lundi

Coleslaw
Rouge 

Courgette Farcie (Boeuf),
Sauce Tomate 

OU

Filet de Saumon, 
Sauce Tomate

 Nouilles
Grand Mère 

Emmental

Nectarine

Mardi

Melon
Variété Charentais

Quiche Lorraine
(Porc) 

OU

Quiche au Fromage

Salade de **Blé BIO**
Composée VG
aux Petits Légumes 

Buche
de Chèvre 

Flan Nappé Caramel
(Individuel)

Mercredi

Rosettes (Porc : France),
Cornichon
OU

Surimi Sauce Cocktail

Omelette aux Lardons (porc)
OU

Omelette, Sauce aux Fines
Herbes

Purée de Pommes de
Terre **Lait BIO**
Courgettes Etuvées

Saint Nectaire 

Salade de
Fruits 

Jeudi

Radis Boule, 
Bibalakass 
Au Fromage Blanc

Filet de Lieu, 
Sauce à l'Aneth

Pennes BIO,
Aux
Dés de Carottes 

Fraidou

Banane 

Vendredi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Crèmeux
de
Haricots Rouges
& Légumes

Boulgour 

Mimolette 

Compote Pomme
Abricots 
(individuel)

LÉGENDE :

 Haute Valeur Environnementale

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

Lundi

Salade de Tomate à
L'Italienne

Spaghetti BIO

 Bolognaise
de Bœuf 

OU

Spaghetti BIO
Bolognaise Végétale

Mozzarella Râpé

Panna Cotta aux Fruits
Rouges
(Lait BIO)



Mardi

Pastèque 

Kebab
Assiette Viande 

OU

Kebab
Assiette Végétarien

Blé 

Brie 

Fruit

Mercredi

Salade de Pâtes BIO
au
Melon & Pamplemousse

Frittata
aux Légumes du Soleil
& Pdt
(Œuf et lait BIO)

 Gorgonzola

Beignet Pomme

Jeudi

Concombre,
Ciboulette

Salade de Riz BIO
Composé au Surimi,
Tomate, Mais

Salade Verte

Cantal 

Smoothie à L'Abriocot
Lait BIO 
Fromage Blanc 

Vendredi



 Hot Dog
à la Knack d'Alsace
(Porc) 

OU
Hot Dog
Au Nuggets de Blé

Chips

Madeleine

Fruit

Bt d'eau cristaline 50cl



C'est les
vacances

LÉGENDE :

 Haute Valeur Environnementale

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale