

Semaine du lundi 05 au dimanche 11 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Féried, 8 mai)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de brocolis poireau	Soupe carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe de petits pois	Soupe parmentier poireau, pomme de terre, crème	Soupe cresson	Soupe de lentilles au cumin	Soupe de potiron
Betteraves vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel	Tomate vinaigrette ciboulette	Pâté en crouste cornichon	Salade de riz, concombre, tomate	Fond d'artichaut vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail
Bolognaise de bœuf BIO	 Escalope de dinde LR sauce champignon crème	 Sauté de bœuf BIO sauce tomate basilic	 Saumon PMD sauce citron	Bouchée à la reine (volaille)	Saucisse de Toulouse	Parmentier de canard purée de céleri
 Pennes BIO	Haricots verts persillés	 Semoule BIO locale	Brocolis béchamel	Salade verte vinaigrette	Gratin de blettes	Salade verte vinaigrette
 Coulommiers BIO	Yaourt nature BIO et sucre	 Emmental BIO	Fromage frais ail & fines herbes	Yaourt aux fruits	Buchette de lait mélangé (chèvre, vache)	 Pont l'Evêque AOP
Ananas	Semoule au lait	 Tarte au flan	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	Fruit	 Fruit BIO	Tarte aux pommes



Produits locaux
Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 12 au dimanche 18 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de chou-fleur à l'indienne	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de courgette	Soupe de légumes racines	Soupe de brocolis	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de légumes
Carottes râpées BIO vinaigrette	Pomelo et sucre	Sardine à l'huile	Salade de pommes de terre crème persil	Cœur de palmiers maïs vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Tomate vinaigrette
 Hoki PMD sauce estragon	Steak haché de veau LR sauce tomate basilic	 Filet de dinde LR façon jambon	Sauté de bœuf BIO aux olives	Rognon de porc sauce madère	 Pot au feu (bœuf VF, pomme de terre, poireau, carotte, panais)	Filet de cabillaud PMD sauce citron
Pommes de terre vapeur	Petits pois mijotés	Pennes BIO semi-complètes	Haricots plats	Riz		Poêlée champêtre
 Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre dosette	 Saint Nectaire AOP	 Camembert BIO	 Edam BIO	Faisselle et sucre	Petit moulé aux noix
 Kiwis BIO	Riz au lait	Melon	 Fruit BIO	Cake nature	Coupelle purée de pomme poire	Gâteau citron



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Semaine du lundi 19 au dimanche 25 mai 2025

Lundi	Mardi Menu fromager / Jura	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de potiron	Soupe de carotte muscade	Soupe de pois cassés	Soupe poireau, navet, carotte	Soupe de carotte, céleri	Soupe de haricots blancs	Soupe de champignon
Taboulé	Saucisson sec et cornichon	Tomate vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO sauce au fromage blanc	Acras de morue	Macédoine mayonnaise
Merlu PMD sauce échalote	 Escalope de dinde LR sauce au bleu	Rôti de bœuf BIO jus oignon	Chipolatas	 Paëlla de la mer (cabillaud PMD, saumon, petits pois)	Cuisse de pintade VF sauce façon grand-mère	Paupiette de veau sauce provençale
 Courgettes BIO à l'ail	Haricots verts	Purée de carottes BIO pommes de terre BIO locales	 Pennes BIO semi-complètes		Salsifis	Pommes de terre vapeur
Emmental BIO	 Comté AOP	Fromage blanc et sucre dosette	 Pont l'Evêque AOP	Fromage frais tartare nature	Yaourt nature et sucre dosette	Coulommiers
Liégeois vanille	Gâteau au fromage blanc	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Financier à la farine de pois chiches	Fruit	Crème dessert grand Marnier



Produits locaux
Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 26 mai au dimanche 1er juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Férié	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de carotte	Soupe poireau- pomme de terre	Soupe carotte navet oignon	Soupe de légumes tomate	Soupe de courgette	Soupe de lentilles	Soupe de légumes
Fond d'artichaut vinaigrette	Salade de cervelas à l'échalote	Coleslaw (carotte, chou-blanc, mayonnaise)	Rillettes de porc	Fenouil sauce gribiche	Terrine de légumes sauce cocktail	Pâté de volaille
Tortilla aux pommes de terre et courgette (œuf BIO)	 Colin d'Alaska PMD pané aux riz soufflés	Couscous pilon de poulet VF	Sauté de dinde LR sauce au thym	Rognon de bœuf sauce bordelaise	Escalope de porc VF sauce barbecue	Saladière niçoise (thon, pommes de terre, tomates, haricots verts, olives, oignon, poivrons, basilic)
	 Chou-fleur béchamel	 Semoule et légumes couscous	 Epinards BIO en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots plats	
Camembert	 Yaourt BIO arôme vanille	 Gouda BIO	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Fromage frais tartare nature	Faisselle et sucre
Fraise	Melon	Crème dessert chocolat	Clafoutis aux pommes	Pêche au sirop	Fruit	Mousse au chocolat



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé



Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 02 au dimanche 08 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe poireau curry	Soupe de potiron	Soupe cresson	Soupe carotte céleri navets oignon	Soupe de champignon	Soupe chou vert, navet, petits pois, poireau	Soupe tomate carotte
Pomelo	Betterave BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre hareng	Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tartinade de haricots blancs
Emincé de bœuf charolais sauce curry	 Dés de saumon PMD sauce crème	 Jambon LR sauce madère	 Cuisse de poulet LR sauce paprika persil	Tarte méditerranéenne	Boudin noir pomme	 Saumon PMD sauce tomate
Semoule	 Pennes BIO semi- complètes	Haricots verts	Ratatouille et riz	Salade verte vinaigrette	Purée de pommes de terre	Brocolis
 Fromage blanc type suisse BIO et sucre	 Brie BIO	 Emmental BIO	Fromage pasteurisé carré	 Edam BIO	 Pont l'Evêque AOP	Tomme grise
Liégeois café	Fruit	Fraises	Fruit	Clafoutis pêche amande	Pomme au four caramélisée	Cake aux fruits confits



Produits locaux
Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 09 au dimanche 15 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte curcuma	Soupe haricot vert tomate	Soupe à l'oignon	Soupe haricots verts	Soupe de poireau pomme de terre	Soupe au chou	Soupe de carotte, céleri, navet, oignon
Tomate vinaigrette	Radis roses et beurre	Pâté de volaille cornichon	Salade haricots blancs à la marocaine	Courslaw (courgette, carotte râpée, mayonnaise)	Rillettes au saumon	Cœur de palmiers vinaigrette
Rôti de bœuf BIO jus de viande	Tomate farcie sauce tomate	Tête de veau sauce gribiche	 Sauté de dinde LR aux petits oignons	 Merlu PMD sauce oseille	Quiche aux légumes	Saucisse de Toulouse
Haricots verts	Semoule	Pommes de terre vapeur	Petits pois carottes	Tomate provençale	Salade verte vinaigrette	Lentilles
Chèvre chavroux	Yaourt nature BIO et sucre	 Cantal AOP	 Gouda BIO	 Camembert BIO	Buche de lait mélangé (vache et chèvre)	Yaourt aux fruits
 Muffin au chocolat	Coupelle purée de pomme pêche BIO	Fruit	Fruit	Fromage blanc crème de marron meringuée	Mousse citron	Cake fleur d'oranger



Produits locaux
Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

Semaine du lundi 16 au dimanche 22 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes variés	Soupe parmentier poireau pomme de terre crème	Soupe de cresson	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe de potiron	Soupe de légumes racines	Soupe tomate vermicelle
Tomate vinaigrette	Salade de riz (tomate, maïs, poivron, olive)	Salade de haricots rouges, tomates, épices chili	Pastèque	Concombre local crème persil	Salade verte vinaigrette	Crêpe aux champignons
Steak haché de bœuf BIO sauce barbecue	 Sauté de veau LR sauce marengo	Saucisse de Strasbourg	 Hoki PMD sauce crème	Pizza reine olive volaille mozzarella	 Parmentier colin d'Alaska PMD purée de pois cassé	Lapin à la moutarde
Aubergine grillée et riz	 Carottes BIO	Purée de courgette pomme de terre	Pommes de terre vapeur	Salade verte vinaigrette	(plat complet)	Epinards en branche béchamel
 Edam BIO	Faisselle et sucre	 Brie BIO	 Emmental BIO	 Yaourt BIO arôme vanille	Carré	 Bleu d'Auvergne AOP
 Brownie	 Fruit BIO	 Fruit BIO	 Purée de pomme BIO fraîche	Smoothie fraise banane	Abricot au sirop	Clafoutis aux pommes



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Semaine du lundi 23 au dimanche 29 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi "Boulangier / Haut de France"	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de carottes	Soupe champignon	Soupe de légumes tomate	Soupe de pois cassés	Soupe de navet	Soupe de brocoli poireau	Soupe de courgette
Cœur de palmiers vinaigrette	Concombre façon tzatziki	Rillettes de filet de hareng et colin d'Alaska PMD et pain navette	Tomate vinaigrette balsamique miel	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Radis roses beurre 1/2 sel
Couscous boulette bœuf BIO	Calamars à la romaine et mayonnaise	Rôti de porc sauce maroilles	Omelette BIO	Rôti de bœuf BIO jus aux herbes	Croque monsieur	 Poulet rôti LR jus aux herbes
(plat complet)	Riz aux petits légumes	Haricots beurre à la tomate	Brocolis béchamel	Ratatouille et semoule BIO locale	(plat complet)	Haricots blancs à la tomate
 Camembert BIO	 Saint Nectaire AOP	Mimolette	 Emmental BIO	Coulommiers	Fromage blanc BIO et sucre dosette	Fromage frais ail & fines herbes
 Ananas BIO	 Fruit BIO	 Pain perdu	Crème dessert vanille	 Fruit BIO	Mousse café	Cake chocolat framboise



Produits locaux
Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges
Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé
Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Semaine du lundi 30 juin au dimanche 06 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (repas froid)	Samedi	Dimanche
Soupe épinard haricot vert	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de pois cassés	Soupe de légumes	Gaspacho tomate poivron	Soupe à l'oignon	Soupe poireau pomme de terre
Carottes râpées BIO vinaigrette	Rosette et cornichon	Tomate vinaigrette	Concombre local sauce crème persil	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Terrine de légumes sauce cocktail
Colin d'Alaska PMD pané	Aiguillette de poulet VF sauce bleu	Sauté de bœuf BIO aux olives	Dés de saumon PMD sauce basilic	Œuf dur BIO froid	Chili con carné (bœuf charolais)	Merlu PMD sauce niçoise
Pommes de terre quartier avec peau	Coquillettes BIO semi-complètes	Carottes BIO	Epinards BIO	Salade de pâtes froides grecque tomate, poivron, fromage de brebis, olive)	Riz	Ratatouille à la niçoise
Fromage blanc BIO et sucre	Tomme grise	Mimolette	Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOP	Fromage frais rondelé au poivre	Camembert
Fraises	Pastèque	Fruit	Clafoutis pêche amande	Fruit BIO	Crème dessert praliné	Gâteau haricot blanc chocolat



Produits locaux



Produits labels
rouges



Produit décongelé



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



et servi



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filères MSC



Appellation
d'origine
protégée