



Menu

Du 05 au 09 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			FERIE	 Europe Day
Salade verte et emmental  	 Rôti de porc au jus <i>*Lasagne ricotta épinard</i>	 Rôti de bœuf LR au jus et ketchup <i>*Stick végétariens</i>		 Concombre tzatziki 
 Omelette 	Haricots blanc à la tomate	 Chou fleur béchamel BIO et pommes vapeurs		 Brandade de poisson frais <i>*Boulettes de pois chiches poivrons cumin et Purée de pommes de terre</i>
 Ratatouille Blé BIO	 Saint Nectaire	 Camembert		 Salade verte 
 Flan vanille	 Fruit de saison BIO	 Bananes RUP		 Fromage blanc BIO façon stratiatella 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise fraise Fruit de saison	Brioche Compote de pomme	Pompom cacao  Lait		Pain et chocolat au lait

 Production locale
** Plats végétariens*
 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits BIO
 Label Rouge
 Issu du commerce équitable

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Région Ultra Périphérique

 Viande d'origine Française
 Appellation d'origine contrôlée
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU			
Salade verte et cheddar	Concombre	Sauté de veau LR sauce navarin (herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate) *Coucous végétarien	Concombres cubes, tomates, laitue, radis en rondelles	Saucisson et beurre *Carottes râpées BIO et dès de brebis
Pilons de poulet rôti LR *Omelette	Macaronis à la méditerranéenne (courgettes en dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)	Petits pois	Boulette d'agneau sauce tomate cannelle *Boulettes de soja	Poisson frais *Coquillettes à la basque
Piperade et Pommes campagnardes		Carré bio	Riz aux lentilles	Mélange de légumes et haricots plats
Purée de pommes maison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Fromage blanc au citron	Tarte abricotine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait	Pain et chocolat	Moelleux caramel beurre salé Compote	Prince Fruit de saison	Compote de pomme, gaufrettes

Production locale

* Plats végétariens

Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO

Label Rouge

Issu du commerce équitable

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Région Ultra Périphérique

Viande d'origine Française
 Appellation d'origine contrôlée

Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

 Saucisse de Toulouse BIO <i>*Gratin campagnard</i>	 Melon charentais	 Salade verte et emmental	 Sauté de bœuf sauce bourguignonne (champignons, carottes, herbes de Provence) <i>*spiraales bio à l'italienne</i>	 Salade coleslaw
 Lentilles BIO	 Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs)	 Brandade purée de pommes de terre haricots blancs	 Carottes braisées	 Poisson frais <i>*Œufs durs</i>
 Cantal			 Camembert BIO	 Epinards béchamel BIO et pommes de terre
 Fruit de saison BIO	 Fromage blanc nature et sucre BIO	 Crème dessert chocolat	 Fruit de saison	 Cake maison à la fraise
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain et chocolat	Fourrandise à la fraise Lait	Gaufre et Mr.Freeze	Chocolatine	Paillotines Fruits de saison

Production locale <i>* Plats végétariens</i> Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge Issu du commerce équitable	Bleu blanc cœur Pêche responsable Région Ultra Périphérique	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée Plat DURABLE	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
---	---	---	---	---



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU			FERIE	FERIE
Pastèque	Rôti de bœuf LR et ketchup <i>*Œufs durs</i>	Tomates vinaigrette et dès de brebis		
Boulgour à l'italienne BIO <i>(poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)</i>	Haricots verts et pommes de terre	Emincé de dinde aux olives sauce estragon <i>*Sticks végétariens</i>		
	Edam BIO	Courgettes béchamel BIO		
Crème dessert vanille	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Gâteau au chocolat		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palet Breton Fruit de saison	Moelleux au citron Fromage frais nature sucré	Fruit de saison, gaufrettes		

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Label Rouge	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
* Plats végétariens	Label Rouge	Pêche responsable	Issu du commerce équitable	Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	Indication Géographique Protégée
Confectionné à la cuisine centrale	Issu du commerce équitable	Région Ultra Périphérique			



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

 Melon charentais 	 Omelette BIO 	 Pastèque BIO 	 Tortis au jambon sauce fromagère <i>*Tortis sauce fromagère</i> 	 Poisson frais <i>*Semoule tandoori</i>
 Boulettes de bœuf sauce estragon <i>*Œufs durs</i>	 Riz camarguais IGP	 Escalope de poulet LR sauce Célestine (champignon, tomate, paprika, crème, oignon) <i>*Couscous végétarien</i> 	 Epinards et pommes de terre à la crème 	 Fromage frais aux fruits BIO
Piperade et blé 	 Cantal	 Semoule safranée	 Tomme BIO	Cake à la mangue
 Yaourt nature sucré 	 Fruit de saison BIO 	 Crème dessert au chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Compote pomme poire Madeleine	Pain et chocolat au lait	Marbré chocolat Mr Freezer	 Lait Paillotines	Fruit de saison Cookie

Production locale <i>* Plats végétariens</i> Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge Issu du commerce équitable	Bleu blanc cœur Pêche responsable Région Ultra Périphérique	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée Plat DURABLE	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
---	---	---	---	---



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE				LE JOUR DU
	Cubes de colin pané et citron	Concombres basilic et dès de fromage	Sauté de bœuf BIO <i>*Omelette</i>	Carottes râpées BIO et dès de fromage
	Petits pois	Rôti de porc LR au jus <i>*Blé à l'andalouse</i>	Pommes campagnardes	Dahl de pois cassés et riz (carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)
	Yaourt aromatisé	Blé BIO Ratatouille BIO	Brie	
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Tarte normande fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Barre bretonne Lait	Palet breton Fruit de saison	Fourrandise à la fraise Mr Freeze	Pain et chocolat



Production locale

** Plats végétariens*



Confectionné à la cuisine centrale



Produits BIO



Label Rouge



Issu du commerce équitable



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra Périphérique



Viande d'origine Française
Appellation d'origine contrôlée



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

 Taboulé BIO et dés d'emmental 	 Concombres BIO au basilic 	Melon charentais 	 Jambon blanc <i>*Coquillettes et lentilles tomate</i>	 Tomates BIO à la ciboulette
 Rôti de bœuf LR et ketchup <i>*Tortellinis pomodoro</i>	 Colin mariné ail et thym <i>*Riz à l'indienne</i>	 Pilon de poulet rôti LR <i>*Omelette</i> 	 Coquillettes BIO et râpé	 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
 Carottes au cumin	 Courgettes et riz camarguais IGP 	 Brocolis au gratin	 Cantal	
 Fruit de saison	 Fromage blanc à la fraise	 Cake au yaourt	 Banane RUP	 Crème dessert au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre Lait 	Pain et chocolat	Madeleines longues Compote pomme fraise	Brioche Mr.Freeze	Moelleux au citron Fruit de saison

Production locale <i>* Plats végétariens</i> Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge Issu du commerce équitable	Bleu blanc cœur Pêche responsable Région Ultra Périphérique	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée Plat DURABLE	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
---	---	---	---	---



Menu

Du 23 au 27 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		Atterrissage fête foraine	
Poisson frais <i>*riz à l'italienne</i>	Concombre ciboulette	Salade de pommes de terre à la parisienne	Salade verte et gouda	Pastèque
Ratatouille et riz	Tortellini tomate mozzarella BIO sauce tomate BIO	Escalope de poulet LR <i>*croq veggi</i>	Hot dog <i>*Hot stick végétarien</i>	Rôti de bœuf LR et mayonnaise <i>*gratin campagnard</i>
Saint Nectaire		Petits pois	Potatoes et ketchup	Carottes vichy BIO et blé BIO
Purée de pomme	Fromage blanc nature BIO	Fruit de saison BIO	Glaces	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Lait	Pain Chocolat	Gâteau marbré Lait	Palmiers Fruit de saison	Chocolatine

Production locale
** Plats végétariens*
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO
 Label Rouge
 Issu du commerce équitable

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Région Ultra Périphérique

Viande d'origine Française
 Appellation d'origine contrôlée
 Plat DURABLE

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles



Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU **Végé**

Tomates BIO ciboulette	Colin pané et citron *riz, lentilles, maïs	Pâté de campagne et cornichon *Roulade de volaille et cornichon	Pâte de volaille	PIQUE NIQUE GÉANT ! Melon
Pilons de poulet *Omelette	Epinards BIO béchamel et pommes de terre	Emincé de volaille BIO sauce bobotie (épice paëlla, tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Raviolis et fromage *Tortellini	Sandwich jambon blanc * Sandwich fromage
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Cantal	Haricots verts BIO à l'ail	Salade verte	Chips
Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Compote de pommes et biscuit	Beignets pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain chocolat	Barre Bretonne, lait	Biscuit Compote de pomme	Fruit de saison, biscuit	

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Viande d'origine Française	Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée	
Confectionné à la cuisine centrale	Issu du commerce équitable	Région Ultra Périphérique	Appellation d'origine contrôlée		
			Plat DURABLE		