



MENUS FAVIERES



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré  Fruit de saison		Taboulé  Goulash de bœuf à la hongroise  Carottes au jus Brie Crème dessert vanille		Tarte au fromage Poisson pané  Haricots verts  Compote de pommes 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette  Vache qui rit Lait au chocolat	Cake fourré chocolat Yaourt à boire l'abricot Fruit	Baguette Pâte à tartiner  Compote de pommes		Pain au chocolat Yaourt sucré Pâte de fruits

 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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



Maj 09/04/2025



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates Lasagnes Bolognaise (pc) Spaghetti Yaourt aromatisé Palet Breton	Concombre à la menthe Colin poêlé au beurre Purée Tartare ail et fines herbes Liégeois vanille	Salade Dolce Vita Grignotines de porc* Légumes façon wok Camembert Mousse au chocolat S/P : Emincé de poulet		Oeuf dur mayonnaise Boulettes végétale à la tomate Purée de carottes Buchette Tarte aux pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

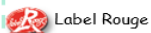


SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Salade languedocienne 
Cordon bleu	Chipolatas grillées * 	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	
Samos	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Quatre- quart 	Muffin	Crème dessert praline
	S/P : Saucisses de volaille grillées			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



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 :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	Salade Grecque	Pâté forestier *	Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Paupiette de dinde au jus	Rôti de porc*	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées	Jeunes carottes confites	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Ile flottante	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
		S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit



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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

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

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert  Escalope de poulet au jus Ratatouille et pommes de terre Vache qui rit Crème dessert caramel	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes  	Œuf dur  mayonnaise Sauté de dinde à la crème Gratin dauphinois Kiri Clafoutis tutti frutti 		Ebly cocktail Médailлон de merlu beurre blanc Jardinière de légumes  Fromage blanc sucré Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		Jus de pommes

 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc

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	VENREDI
Pomelos en quartier Saucisses de Strasbourg * Coquillettes Mimolette Fruit de saison S/P : Saucisses de volaille	Saucisson à l'ail * Hachis parmentier (pc) Petit suisse aux fruits Madeleine S/P : Terrine de poisson	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Cocos mijotés Emmental Fruit de saison S/P : Rôti de veau au thym	Carottes râpées Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) Yaourt au sucre de canne Croisillon aux pommes	Salade surimi Pavé de poisson napolitain Gratin de courgettes Saint Nectaire Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette Vache qui rit Lait au chocolat	Cake fourré au chocolat Yaourt à boire l'abricot Fruit	Baguette Pâte à tartiner Compote de pommes	Barre de céréales Petit suisse aromatisé Fruit	Pain au chocolat Yaourt sucré Pâte de fruits

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 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookies	Mousse au chocolat
			S/P : Mixed grill sans porc	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
	Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes

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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafras	Fromage blanc sucré
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange



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:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves (stock)	Salade verte	Saucisson à l'ail *	Melon	Pastèque
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Ebly		Purée
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie 	Compote de pommes (stock)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit



INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza Oufs durs Epinards à la crème Yaourt aromatisé Palet breton	Pomelos en quartier Haché de bœuf à la tomate Penne Kiri Crème dessert pistache	Salade comtoise Beignets de calamars et sauce tartare Printanière de légumes Yaourt sucré Far breton aux pommes	Tomate vinaigrette Paëlla (pc) Petit Louis Fruit de saison	Melon Jambon * Salade surprise Emmental Beignet au chocolat S/P : Jambon de dinde
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

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 comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc