

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

LE JOUR DU 

FERIE

Tomates BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette			 Radis et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail, mayonnaise, poivre)
Sauté de porc au curry * Sauté de dinde au curry				
 Steak de colin sauce curry	Lasagnes ricotta chèvre épinards			 Hoki pané
Pommes rissolées et ketchup				Ratatouille et blé BIO 
Fromage fondu Président	Fromage blanc nature et sucre			Gouda BIO 
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO 			Compote pomme abricot (coupelle)



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Courgettes râpées BIO
Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées BIO
Vinaigrette basilic

Concombres cubes, tomates,
laitue iceberg, radis rondelles

Vinaigrette sumac

Steak de colin sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomates)

Cannellonis au bœuf

Bouchées de blé

Boulettes d'agneau
sauce tomate cannelle

Macaronis BIO à la méditerranéenne
(courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles,
thym, laurier)

Bouchées végétariennes
Sauce fraîche à la menthe

Pommes vapeur

Petits pois

Riz aux lentilles

Brie

Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage blanc
au citron

Flan nappé au caramel

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)

Cake à la fraise

Gâteau aux
amandes

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Bleu blanc cœur

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique

Exploration
libanaise

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Salade de pommes de terre à l'échalote BIO 	Salade iceberg et maïs Vinaigrette terroir		 Betteraves BIO en salade, vinaigrette	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Saucisse de Francfort LR  * Knack de volaille			Rôti de bœuf froid LR  et mayonnaise	
Pané à la mozzarella	 Riz sauce chili BIO  (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)		 Pavé de merlu sauce citron	Colin poêlé et citron
Dés de carottes braisées			Spirales BIO 	 Epinards hachés BIO béchamel
Cantal 	Petit moulé nature		Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé
 Fruit de saison BIO	 Compote de pomme		Banane 	Crêpe moelleuse sucrée



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

FERIE

Cœur de scarole et olives vertes
Vinaigrette ciboulette

 Salade de spirales à la parisienne BIO
(tomate, maïs, basilic, échalote) 

 Boulgour à l'italienne BIO 
(poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)

Carbonade de bœuf LR 
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym)

 Hoki sauce lombarde
(tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Haricots verts

Beaufort 

Brie

Pêches au sirop BIO 

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE) 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



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

LE JOUR DU

Tomates BIO vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette		Salade verte vinaigrette	Céléri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de morue		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE)	Omelette BIO
Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)			Penne au poisson sauce fromagère (DURABLE)	
Petits pois				Carottes à l'ail
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Saint Nectaire AOC		Tomme BIO	Fromage frais aux fruits BIO
Cake citron	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)		Banane	Cake à la mangue



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU 



Taboulé au boulgour BIO



Boulettes d'agneau sauce marengo
(tomate concassée, carotte, oignon, ail,
champignon)

Bouchées soja tomate basilic

Haricots verts

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)



Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Rôti de bœuf LR



Steak haché de cabillaud
sauce aurore
(oignon ail, tomate, crème)

Pommes smiles
et ketchup

Brie

Glace vanille et chocolat

Concombres BIO
vinaigrette basilic



Calamars à la romaine

Ratatouille

Petit moulé nature

Tarte normande fraîche



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Eco Verger

Région Ultra Périphérique



Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



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

LE JOUR DU 

 Salade de blé à la parisienne BIO (tomate, maïs, ciboulette) 	Salade frisée Vinaigrette ciboulette		 Tomate BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons  Rillettes de thon
Sauté de bœuf LR à l'orientale  (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Cubes de colin pané		 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) 	 Pavé de merlu sauce curry
Bouchées orientales				
Carottes au cumin	Courgettes cubes et riz IGP 			Purée de pommes de terre
Fraidou	Carré BIO 			 Cantal AOC
Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Mousse au chocolat (gélatine bovine) Crème dessert à la vanille		 Crème dessert à la fraise  et Barre bretonne	 Banane



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Macédoine mayonnaise BIO



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette basilic



Colin mariné ail et fines herbes



Limande meunière

Macaronis BIO à la tomate



Ratatouille et blé BIO



Saint Nectaire AOC



Fromage frais aux fruits BIO



Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)



Compote de pomme BIO



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Gaspacho
(tomates,
concombres,
poivrons, basilic)



Hot Dog (saucisse de Francfort LR)



* Hot Dog (volaille)

Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)

Hot Dog végétarien
(stick végétarien)

Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)



Salade verte BIO
Vinaigrette



Fromage fondu Président



Donuts au sucre



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Moelleux myrtille citron

Pastèque

Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise



Emincé de pois sauce blanquette
(crème, carotte, poireau)



Courgettes BIO à la provençale
(tomates, olives noires, herbes de provence)



Yaourt nature BIO et sucre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

BARBECUE

Bonnes Vacances!

Pique-Nique 

Salade verte BIO 
Vinaigrette échalote



Salade de coquillettes BIO 
au pesto

Melon jaune 

Tomate "croque au sel" 

Omelette BIO 

Colin pané et citron

Chipolatas

Sandwich club poulet rôti œuf

Printanière de légumes
(pdt, carotte, petits pois, haricots verts)



Epinards hachés BIO béchamel

Merguez pour les sans porc

Sandwich suédois duo de saumon

Salade de pâtes au pesto

Sachet de chips 

Fromage blanc nature et sucre

Beaufort 

Fraidou

Yaourt à boire

Eclair au chocolat

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE) 

Glace vanille fraise

Madeleine au chocolat



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

