







_	Du 05 au 09 mai 2025			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU (ege)			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				Hoki pané
Steak de colin sauce curry	Lasagnes ricotta chèvre épinards			
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	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée
Viande racée	Label Rouge	Bleu blanc cœur	Appellation d'Origine Contrôlée	Eco Verger Région Ultra Périphérique
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Viande Origine France		Appellation d'Origine Protégée	Région Ultra Périphérique









		Du 12 du 10 mai 2025		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 😡	libar.
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 Macaronis BIO à la méditerranéenne		Bouchées de blé	Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle Bouchées végétariennes Sauce fraîche à la menthe
Pommes vapeur	(courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)		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	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée







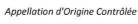
T.

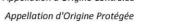
Label Rouge Viande Origine France



Bleu blanc cœur









Eco Verger



Région Ultra Périphérique









_	Du 19 au 23 mai 2025				
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 poëlé 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 Protégé Eco Verger Région Ultra Périphérique	











		Du 26 au 30 mai 2025		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU (eg)			FERIE	
Cœur de scarole et olives vertes Vinaigrette ciboulette	Salade de spirales à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)			
	Carbonade de bœuf LR 💋 (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym)			
Boulgour à l'italienne BIO (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)	Hoki sauce lombarde (tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Sylphonia de la companya de la compa		
	Haricots verts			
Beaufort	Brie			
Pêches au sirop BIO	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)			



Spécialité du chef Viande racée

Produits BIO

N

Nouvelles recettes Label Rouge



Viande Origine France



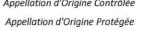
Pêche responsable Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée Eco Verger Région Ultra Périphérique





Menu Du 02 juin qu 06 juin 2025



9				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Vége
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) Emincé de pois sauce dijonnaise noutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de morue		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE)	Omelette BIO 😥
Petits pois			Penne au poisson sauce fromagère (DURABLE)	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









Appellation d'Origine Protégée

Région Ultra Périphérique





Produits BIO

11

Viande Origine France





6.3

11.

Label Rouge

Viande Origine France

Viande racée

Produits BIO







Eco Verger

Région Ultra Périphérique

•	Du 16 juin au 20 juin 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	y		LE JOUR DU (égé)		
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		Crème dessert à la fraise et Barre bretonne	Cantal AOC	
Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Mousse au chocolat (gélatine bovine) Crème dessert à la vanille			Banane	
Spécialité du chef	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée	

Bleu blanc cœur

AC

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée





Menu Du 23 iuin au 27 iuin 20

Du 23 juin au 27 juin 2025 LUNDI JEUDI MARDI MERCREDI VENDREDI Atterrissage 9 fête foraine Salade iceberg et croûtons Gaspach Macédoine mayonnaise BIO (tomates, Pastèque Vinaigrette basilic concombres, poivrons, basilic) Hot Dog (saucisse de Francfort LR) Rôti de bœuf froid LR Cordon bleu * Hot Dog (volaille) et mayonnaise Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma) Colin mariné ail et fines herbes Hot Dog végétarien Emincé de pois sauce blanquette Limande meunière (stick végétarien) (crème, carotte, poireau) Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma) Salade verte BIO Courgettes BIO à la provençale Macaronis BIO à la tomate Ratatouille et blé BIO Vinaigrette (tomates, olives noires, herbes de provence) Saint Nectaire AOC Fromage frais aux fruits BIO Fromage fondu Président Yaourt nature BIO et sucre (Fruit de saison Moelleux myrtille citron Compote de pomme BIO (ECORESPONSABLE) Donuts au sucre N Indication Géographique Protégée Spécialité du chef Nouvelles recettes Pêche responsable Plat DURABLE 43 **#** AC Viande racée Bleu blanc cœur Appellation d'Origine Contrôlée Eco Verger Label Rouge Produits BIO 11 Appellation d'Origine Protégée Région Ultra Périphérique Viande Origine France





11

Produits BIO

Viande Origine France

Du 30 juin au 04 juillet 2025



	nes
8	ances! VENDREDI Pique-Nique
E YOU	Pique-Nique
8	Tomate "croque au sel"
	Sandwich club poulet rôti œuf
ns porc	Sandwich suédois duo de saumon
pesto	Sachet de chips
	Yaourt à boire

Appellation d'Origine Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8	VENDREDI
LE JOUR DU (vége)			BARBECUE	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
			Merguez pour les sans porc	Sandwich suédois duo de saumon
Printanière de légumes (pdt, carotte, petits pois, haricots verts)	Epinards hachés BIO béchamel		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	N Nouvelles recettes Label Rouge	Pêche responsable Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée	