



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 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 S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>S/V : Concombre à la menthe</p>			<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Tarte aux pommes </p>

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:

- 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 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 		Melon	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes		Coquillettes 	
	Yaourt aromatisé			Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat			Muffin	Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées			

 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 :

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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p> 	<p>Salade Grecque</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Melon</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Aiguillettes de poisson aux céréales </p> <p>Haricots verts </p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois chocolat </p>

 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 grecque : concombre, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

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 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 			<p>Ebly cocktail</p> <p>Médailon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p>

-  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:

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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>

 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:

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 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>

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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Marbré de saumon sauce cocktail		Melon charentais 	Carottes râpées 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Yaourt aux fruits		Eclair au chocolat	Ratatouille et pommes de terre 
Fruit de saison				Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre



INFORMATIONS:

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

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 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)			Melon	
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème				Purée
	Fromage frais aromatisé			Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			

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:

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 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton </p>	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <div data-bbox="1780 683 2184 885" data-label="Image"> </div> <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

- 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 surprise : pâtes, tomates, mais

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

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

- * Plat contenant du porc

-