

Menus du Lundi 05 au Vendredi 09 Mai 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI
Salade Marco Polo
Sauté de dinde
Ratatouille
Fromage
Fruit

MARDI
Menu végétarien
Brocoli salade
Couscous légumes
boulettes végé
Fromage blanc et coulis

JEUDI
FERIÉ

 VENDREDI
Salade de tomates
Raviolis
Fromage
Compote

Bon Appétit

Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Mai 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI
Surimi
Sauté de porc
Choux fleurs
Crème dessert

MARDI
Menu végétarien
Œuf mayonnaise
Lasagnes végétariennes
Gâteau

JEUDI
Melon
Jambon braisé
Lentilles blondes à la crème
Fromage
Fruits

 VENDREDI
Melon
Poisson pané
Gratin courgettes
Glace



✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



Fait maison



Produit frais



Produit congelé



Féculent



Viande Française



Légumes



Conserve



Produits Bio



Volaille Française



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 19 au Vendredi 23 Mai 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert



LUNDI

 Salade de tomates 
 Poulet 
Carottes à la crème
 Fromage 
Fruit 

MARDI

Menu végétarien	
Salade lentilles	
	Penne à la
	tomate
	Chocolat
Liégeois	

JEUDI

Salade composée	
(jambon, dés de fromage)	
Chipolatas 	
Petits-pois 	
Compote 	

VENDREDI

 Paëlla
Fromage 
Roulé à la fraise 

Bon Appétit



Menus du Lundi 26 au Mardi 27 Mai 2025

LUNDI

Melon 
Chipolatas 
Haricots blancs 
Fromage blanc sucré 

MARDI

Pâté de campagne	
	
Croque Monsieur	
Compote	

JEUDI

FERIÉ

VENDREDI

FERIÉ

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



Fait maison 

Produit frais 

Produit congelé  Féculent 

Viande Française 

Légumes 

Conserve 

Produit local 

Volaille Française 

Produits Bio 

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 02 au Vendredi 06 Juin 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI

Salade de tomates  Spaguetti 

 Carbonara 

 Yaourts 

MARDI

Hamburger  

 Potatoes 

Glace 

JEUDI

wrap au thon 

Beignets de calamars 

 Chou-fleur 

 béchamel 

 Pâtisserie

VENDREDI

Menu végétarien

Salade composée (œuf, croutons, maïs) 

 hachis parmentier 

 Fromage 

 Fruits

Bon Appétit

Menus du Mardi 10 au Vendredi 13 Juin 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

 Couscous 
(chipo, merguez)

Fromage blanc 
et son coulis

JEUDI

Menu végétarien

Macédoine 

Tourte de P.D.T. 

 Cantal 

 Gâteau

VENDREDI

Salade et dés 
de fromage 

 Poisson pané

Pommes noisettes

Esquimau 

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



Fait maison 

Produit frais 

Produit congelé  Féculent 

Viande Française 

Légumes 

Conserve 

Produit local 

Volaille Française 

Produits Bio 

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 16 au Vendredi 20 Juin 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Menu végétarien
Melon
Bouchée fromage/ champignons et riz
Compote et biscuits

Betteraves
Sauté de dinde
Haricots verts
Fromage
Crème dessert

Surimi
Saucisses
Aligot
Cornet chantilly

Moules
Frites
Fromage
Glace

Bon
Appétit

Menus du Lundi 23 au Vendredi 27 Juin 2025

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Duo carotte/céleri
Nuggets
Potatoes
Glace

Menu végétarien
Salade fraîcheur (tomates-œufs-mâis)
Pané de fromage
Petits-pois/carottes
Fruits au sirop

Spaghetti
Bolognaise
Tiramisu

Saucisson
Brandade de morue
Yaourt aux fruits

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



Fait maison

Produit frais

Produit congelé

Féculent

Viande Française

Légumes

Conserve

Produit local

Volaille Française

Produits Bio

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 01 au 05 Juillet 2025



Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI
Melon
Sauté de porc sauce moutarde
Carottes vichy
Fromage
Fruit

MARDI
Menu végétarien
Salade de Lentilles
Gratin de Pâtes
Gâteau

JEUDI
Salade composée
Cordon bleu
Haricôts verts
Compote

VENDREDI
MENU
SURPRISE !!!

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



Fait maison

Produit frais

Produit congelé Féculent

Viande Française

Légumes

Conserve

Produit local

Volaille Française

Produits Bio

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.