



	SEMAINE DU 21 AU 26 AVRIL 2025	SEMAINE DU 28 AVRIL AU 03 MAI 2025	SEMAINE DU 05 AU 10 MAI 2025
LUNDI	PAQUES	BETTERAVES ROTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE ROSTIES - GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	CRÊPE FROMAGE TORTELLINIS AU BOEUF SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	SALADE DE MAIS OMELETTE AU CHEDDAR PÂTES - BRUNOISE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES DOS DE COLIN FAÇON BLANQUETTE RIZ - LÉGUMES DE LA BLANQUETTE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE PORC AU THYM MARMITE PRINTANIÈRE (pommes de terre navets petits pois carottes céleri) FROMAGE CRUMBLE
MERCREDI	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ SAUCE CHARCUTIÈRE RIZ - HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	SALADE VERTE BOLOGNAISE AU BOEUF PÂTES BIO FROMAGE YAOURT AU SUCRE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE BOULETTES AU BOEUF AU PAPRIKA RIZ - COURGETTES BRAISÉES FROMAGE YAOURT BRASSÉ
JEDI	REPAS À THÈME : PAQUES OEUF DUR À LA MAYONNAISE BOEUF BOURGUIGNON FRITES- CAROTTES ET NAVETS AU MIEL FROMAGE DESSERT DE PAQUES	FÉRIÉ	FÉRIÉ
VENDREDI	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE FILET DE HOKI À LA DIEPPOISE SEMOULE - RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTE FROMAGE SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE ROSTIES- PETITS POIS FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ	DEMI TOMATE AU THON FILET DE POULET PÂTES - CAROTTES FROMAGE FRUIT
SAMEDI	MACÉDOINE TOMATE FARCIE COEUR DE BLÉ FROMAGE BABA AU RHUM	FRIAND CHOUCROUTE VIANDE + POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE AUX POMMES	ASPERGES CÔTE DE PORC À L'ANCIENNE COEUR DE BLÉ - FLAGEOLETS FROMAGE PARIS BREST

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

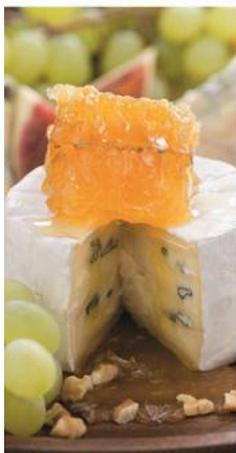
	SEMAINE DU 12 AU 17 MAI 2025	SEMAINE DU 19 AU 24 MAI 2025	SEMAINE DU 26 AU 31 MAI 2025
LUNDI	SALADE GRECQUE (tomate concombre feta) LASAGNES AU BOEUF BRUNOISE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME RIZ - CHAMPIGNONS EN PERSILLADE FROMAGE BANANE ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES	MACÉDOINE ÉMINCÉ DE PORC À LA FLAMANDE SEMOULE BIO - CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI	REPAS À THÈME : LE CANADA BETTERAVES CHÈVRE NOIX SAUTÉ DE POULET AU SIROP D'ÉRABLE POMMES DE TERRE - FÈVES AU LARD FROMAGE COOKIE	TOMATES MOZZARELLA BOULETTES THAI SAUCE TARTARE COEUR DE BLÉ - BROCOLIS FROMAGE YAOURT FERMIER	CONCOMBRES À LA GRECQUE PILON DE POULET TEXANE FRITES - LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU AUX OIGNONS BOULGOUR - POÊLÉE À L'AUBERGINE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	RADIS ROSE ET BEURRE SAUCISSE DE TOULOUSE QUARTIERS DE POMMES DE TERRE RÔTIES HARICOTS VERTS FROMAGE CRÈME À LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS HACHIS PARMENTIER LÉGUMES FROMAGE YAOURT SUCRÉ
JEUDI	MACÉDOINE AU CURRY BEIGNET DE POISSON SEMOULE - RATATOUILLE FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COURGETTES RÂPÉES SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE SEMOULE - RATATOUILLE FROMAGE GATEAU MARBRÉ DU CHEF	ASCENSION
VENDREDI	COLESLAW PURPLE (carottes - chou rouge) CORDON BLEU PÂTES SAUCE TOMATE + LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE COLOMBO DE POISSON BLANC PÂTES - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BOULETTES D'AGNEAU PÂTES BIO- BROCOLIS FROMAGE FRUIT
SAMEDI	ROSETTE CORNICHONS CASSOULET VIANDE- POMMES DE TERRE FROMAGE BABA AU RHUM	MACÉDOINE STEAK DE BOEUF AU POIVRE POMMES NOISETTES - NAVETS FROMAGE TARTE FLAN	TARTIFLETTE SALADE FROMAGE ÉCLAIR

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 02 AU 07 JUN 2025	SEMAINE DU 09 AU 14 JUN 2025	SEMAINE DU 16 AU 21 JUN 2025
LUNDI	MELON PÂTES AU POULET FROMAGE CRÈME CHOCOLAT	PENTECÔTE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE FRICASSÉE DE POISSON PÂTES - BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	PÊCHE AU THON ÉMINCÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE RIZ BIO - HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OMELETTE À LA CIBOULETTE PÂTES - PIPERADE FROMAGE FRUIT	SALADE COMPOSÉE AIGUILLETES AUX POIVRONS ET OIGNONS POMMES DE TERRE PERSILLÉES - TOMATE RÔTIE FROMAGE BEIGNET AU CHOCOLAT
MERCREDI	SALADE DE POIS CHICHES AU THON STEAK DE VEAU BLÉ - JULIENNE FROMAGE CRÈME À LA VANILLE	SALADE DE MAIS CÔTE DE PORC À L'ANCIENNE RIZ - CAROTTES BIO FROMAGE YAOURT BRASSÉ	CÉLERI RÂPÉ BIO RÔTI DE PORC AUX OLIVES SEMOULE - ÉMINCÉ DE FENOUIL FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI	TOMATE MIMOSA NUGGETS AU POISSON ET MAYONNAISE POMMES DE TERRE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE FILET DE POISSON SAUCE CRÈMEUSE COEUR DE BLÉ - ÉPINARDS FROMAGE GATEAU DU CHEF	MELON LASAGNES À LA BOLOGNAISE BRUNOISE FROMAGE YAOURT SUCRÉ
VENDREDI	CAROTTES RÂPÉES À L'AIL RÔTI DE PORC FROID TABOULÉ - CRUDITÉS FROMAGE FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	REPAS À THÈME : AUJOURD'HUI C'EST FRITERIE FEUILLETÉ SAUCISSE STEAK HACHÉ DE BOEUF FRITES + LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE LENTILLES CHIPOLATAS ET FONDUE D'OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE - SALADE FROMAGE BANANE CHOCOLAT
SAMEDI	PÂTÉ CORNICHONS CUISSÉ DE POULET POMMES DE TERRE - COURGETTES FROMAGE TARTE COCO	SARDINE AU CITRON RÔTI DE DINDE ROSTIES - PETITS POIS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUCISSON À L'AIL CRÉPINETTE POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS FROMAGE ÎLE FLOTTANTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 23 AU 28 JUIN 2025	SEMAINE DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025
LUNDI	TABOULÉ ESCALOPE PANÉ PÂTES - CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE DUO DE NAVETS ET CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	PASTÈQUE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA FRITES - COURGETTES BRAISÉES FROMAGE CRÈME À LA VANILLE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE PÂTES BOLOGNAISE RÂPÉ FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
MERCREDI	FRIAND VIANDE BOULETTES À L'AGNEAU À L'ORIENTAL SEMOULE - LÉGUMES TAJINE FROMAGE ABRICOT AU MIEL	SALADE DE TOMATES BOULETTES AU BOEUF SEMOULE - LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE COMPOTE
JEUDI	SALADE DE TOMATES ET MAIS JAMBON BLANC FROID SALADE DE POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	MELON SAUTÉ DE POULET AUX HERBES PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS FROMAGE DONUT
VENDREDI	CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET CIBOULETTE PÂTES AUX FRUITS DE MER FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE ET CONDIMENT FILET DE POISSON SAUCE CITRON RIZ - TOMATE PROVENÇALE FRITES + LÉGUMES SALADE DE FRUITS FRAIS
SAMEDI	SALAMI ET CORNICHONS LASAGNES BRUNOISE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	SARDINE TOMATE CUISSÉ DE POULET POMMES DE TERRE - RATATOUILLE FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

