

Menu du 05 mai au 30 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 mai	Salade de tomate bio vinaigrette Vinaigrette nature Jambon de paris (porc) label rouge Jambon de poulet Gnocchetti (pâtes) bio locales 70% Haricots verts bio 30% Liégeois à la vanille	LE JOUR DU Salade de betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote Pizza fromage Salade verte bio Crêpe bio et chantilly	Rôti de bœuf race à viande au jus Chou fleur béchamel bio Riz Saint Nectaire AOC Fruits de saison	Férié	Hoki pané et citron Ratatouille et blé bio Gouda bio Purée de fruits bio locales
Goûters	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Baguette Petit moulé nature Fruit	Cake aux pépites de chocolat Lait Compote pomme ananas		Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit
Du 12 au 16 mai	LE JOUR DU Salade verte bio et croûtons Vinaigrette ciboulette Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomates) Pommes campagnardes et ketchup 70% Brocolis 30% Fourme Ambert AOC Flan nappé au caramel	Sauté de poulet Label Rouge sauce navarin (oignon, carotte, navet, tomate) Mélange de légumes et haricots plats 30% (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats) Pommes vapeur 70% Yaourt nature bio et sucre Fruits de saison local	Penne (pâte) Viande haché race à viande façon bolognaise Mimolette Fruits de saison bio	NOS ANIMATIONS Concombres, tomates, laitue iceberg, radis rondelles Vinaigrette sumac Boulettes d'agneau France sauce tomate cannelle Riz bio aux lentilles Gâteau aux amandes	Carottes râpées bio locales et dès de brebis Vinaigrette basilic Steak de colin sauce oseille Petits pois bio Quinoa Fromage frais aux fruits bio
Goûters	Cake au citron Lait et chocolat en poudre Fruit	Baguette Fraidou Compote de pomme	Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	Baguette céréales et tablette de chocolat Lait Fruit	Croissant Yaourt aromatisé Fruit
Du 19 au 23 mai	Saucisse de Francfort (porc) Knack de volaille Purée de pommes de terre et patates douce Cantal AOC Fruits de saison bio	LE JOUR DU Courgettes râpées viniagrette vinaigrette persil Riz sauce chili bio (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs) Petit moulé nature Fruits de saison local	Tomates bio vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasagne saumon Salade verte bio Gélifié chocolat	Rôti de bœuf race à viande et mayonnaise Spirales (pâtes) bio 70% Courgettes saveur jardin 30% Fromage frais nature et sucre Purée de fruits bio locales	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Colin poêlé et citron Epinards béchamel bio 30% Pommes vapeur 70% Yaourt aromatisé mangue passion local
Goûters	Baguette campagne et beurre Fromage frais aux fruits Jus de pomme	Cake au miel Lait Compote pomme fraise	Pain au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleines longues Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Fruit
Du 26 mai au 30 mai	LE JOUR DU Cœur de scarole et olives vertes Vinaigrette ciboulette Boulgour à l'italienne bio (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym) Fraidou Compote pomme banane bio	Poisson gratiné fromage Haricots verts bio 50% Riz créole 50% Camembert bio Fruits de saison local	Carottes râpées locales Vinaigrette ciboulette Rôti de veau france farçi aux olives sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon) Chou fleur béchamel bio 50% Mélange de 4 céréales bio 50% (blé , épeautre, orge, riz) Gâteau au chocolat	Férié	FERME
Goûters	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Pain au chocolat Fromage frais nature et sure Jus multifruits	Baguette céréales Pavé demi-sel Fruit		

Menu du 02 juin au 4 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 juin au 6 juin	Tomates bio Vinaigrette ambrée (huile de colza moutarde, soja) Brandade de poisson Salade verte bio Gaufre et chantilly	LE JOUR DU Végé Salade de betteraves bio Vinaigrette traditionnel Pâtes farcies tex mex ail échalote Saint Nectaire AOC Fruit de saison	Escalope de poulet label rouge sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon) Semoule safranée 70% Ratatouille 30% Fromage fondu Purée de fruits bio locales Cake au spéculoos Lait Fruit	Rillettes de sardines Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes) Petits pois bio 50% Pommes sautées et ketchup 50% Fruits de saison Croissant Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Limande meunière et citron Carottes à l'ail bio locales 30% Riz pilaf 70% Fromage frais aux fruits bio Cake à la mangue Baguette et confiture de fraise Lait et sirop grenadine Fruit
	Baguette campagne Petit moulé nature Fruit	Pain d'épices Beurre Compote pomme ananas	Cake au spéculoos Lait Fruit	Croissant Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et confiture de fraise Lait et sirop grenadine Fruit
Du 09 au 13 juin	Férié	Boulettes d'agneau france sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon) Haricots verts bio 50% Blé saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile) 50% Yaourt COCO local Fruits de saison	LE JOUR DU Végé Salade de concombres, vinaigrette basilic Gratin végétarien (pommes lamelles, crème, muscade, lentilles) Edam bio Flan à la vanille	Rôti de bœuf race à viande et ketchup Pommes campagnardes 70% Chou romanesco 30% Camembert BIO Fruits de saison bio Cake ananas caramel Yaourt nature et sucre Jus de raisins	Carottes râpées bio locales vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise) Calamars à la romaine et citron Pâtes bio locales 70% Ratatouille 30% Tarte normande fraîche Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit
	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	Cake ananas caramel Yaourt nature et sucre Jus de raisins	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit
Du 16 juin au 20 juin	Cubes de colin pané et citron Duo Courgettes et riz Fraidou Fruits de saison bio	Salade frisée Vinaigrette ciboulette Sauté de bœuf bio sauce tomate (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon) Carottes bio locales au cumin Quinoa Crème dessert à la vanille	Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés) Escalope de porc label rouge sauce basquaise (tomate, poivron) * Escalope de dinde label rouge sauce basquaise Duo Chou fleur et pommes de terre béchamel Yaourt aromatisé bio	LE JOUR DU Végé Salade de tomate bio vinaigrette Vinaigrette nature Semoule façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) Crème dessert à la fraise Galettes Saint Michel	Carottes râpées bio locales et dés d'emmental vinaigrette des Antilles (huile de colza, moutarde à l'ancienne, jus de pamplemousse, ananas, sel) Pavé de merlu sauce curry Purée de pommes de terre bio et carottes bio Cantal AOC Fruits de saison
	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Cake orange Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et beurre Lait Compote pomme fraise	Baguette céréales Fromage fondu Président Fruit	Fruits de saison Gaufre pâtissière Lait Compote de pomme
Du 23 au 27 juin	Colin mariné ail et fines herbes Riz bio sauce tomate Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats) Saint Nectaire AOC Fruits de saison local	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette basilic Sauté de bœuf BIO au jus Duo de Ratatouille et blé bio Fromage frais aux fruits bio	LE JOUR DU Végé Taboulé bio Sticks végétariens sauce enrobante fromage curry Petits pois Pommes vapeurs Gouda bio Fruit de saison bio	Hot dog* (Saucisse de volaille) Frites et ketchup Petit louis Donut's au sucre	Pastèque Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, ail, épice paëlla) Farfalles (pâtes) 70% Carottes Vichy bio 30% Moelleux myrtille citron et crème anglaise
	Baguette et tablette de chocolat Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	Cake aux pépites de chocolat Lait Fruit	Gâteau marbré Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Croissant Lait Fruit
Du 30 juin au 04 juillet	LE JOUR DU Végé Salade de tomate bio vinaigrette Vinaigrette échalote Ravioli de légumes Fromage frais nature et sucre Cigarette Russe	Colin pané et citron Epinards béchamel bio Mélange de 4 céréales bio (blé , épeautre, orge, riz) Cantal AOC Fruits de saison	Crêpe au fromage Emincé de volaille bio sauce bobotie (épice paëlla, tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes) Haricots beurre à l'ail Semoule Fruits de saison	Melon jaune Steack haché de bœuf race à viande et ketchup Purée de pommes de terre bio Courgettes et emmental râpé Compote de pommes	Salade verte et croutons vinaigrette ciboulette Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes, oignons, ail) Riz Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile) Fruits de saison bio
	Baguette campagne Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Fourrandise au citron Fromage frais aux fruits Jus de pomme	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Cake vanille Lait Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus multifruits



Indication géographique protégé
Cuisiné par le Chef Elior
Produit Label Rouge
Viande de Veau Française



Pêche responsable
Produit Race à Viande
Produit Bio



Innovation culinaire
Viande de bœuf Française
Plat Végétarien



Produit local
Viande de porc Française
Volaille française

