

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
05/05/2025

Mardi
06/05/2025

Mercredi
07/05/2025

Jeudi
08/05/2025

Vendredi
09/05/2025

ENTRÉES

Tomates 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Radis beurre
Lait

Oeuf dur mayonnaise 
Oeufs, Moutarde

Pâté pur volaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Sauté de dinde 🍷 sauce façon orientale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois
Lait, Moutarde, Sulfites

Filet de colin d'Alaska 🍷 sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Haché au veau sauce tomate origan
Sulfites

GARNITURES

Semoule 
Gluten

Purée de céleri
Céleri, Lait

POMMES VAPEUR
PERSILLEES
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais fraidou
Lait

Emmental
Lait

Yaourt arôme framboise 
Lait

Coulommiers
Lait

Pointe de brie
Lait

DESSERTS

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Smoothie pommes et pêches
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain
Gluten

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi 12/05/2025	Mardi 13/05/2025	Mercredi 14/05/2025	Jeudi 15/05/2025	Vendredi 16/05/2025
ENTRÉES				
Betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomate concasse mais chip tortilla <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de haricots rouges, tomates et épices chili <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Accompagnement surimi <i>Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten</i>
				Pomelo et sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
				Salade Iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PLATS				
Sauté de porc 🍖 sauce caramel <i>Sulfites</i>	Penne semi complet, courgettes façon caponata et câpres <i>Gluten, Sulfites</i>	Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Poisson blanc 🐟 meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Aiguillettes de poulet 🍗 et jus aux oignons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
GARNITURES				
Pommes de terre quartiers avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Haricots plats <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Courgettes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Cantal 🧀 <i>Lait</i>	Dosette de sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Bûchette lait de mélange <i>Lait</i>	Cheddar <i>Lait</i>	Dosette de sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Saint-Nectaire 🧀 <i>Lait</i>	Yaourt arôme framboise 🍷 <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>		Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>
	Yaourt nature 🍷 <i>Lait</i>			Petit fromage frais nature <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Compote pommes allégée en
sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Fruit

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Smoothie pommes et pêches

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Coulis de fruits rouges

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Cake noix de coco et pépites de
chocolat

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote pommes et abricots
allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Fromage blanc

Lait

S A U C E S

Vinaigrette balsamique

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi 19/05/2025	Mardi 20/05/2025	Mercredi 21/05/2025	Jeudi 22/05/2025	Vendredi 23/05/2025
ENTRÉES				
Rillettes au thon <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	CONCOMBRE  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Taboulé <i>Information allergènes non disponible</i>
			Maïs <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
PLATS				
Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carotte <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Poulet roti sauce au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Steak haché de boeuf  sauce tomate origan <i>Sulfites</i>	Paella de la mer sans crustacés (saumon) <i>Poissons</i>	Beignets sticks de mozzarella <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de carottes <i>Lait</i>		Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Edam <i>Lait</i>	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Dosette de sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
				Yaourt nature <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gateau façon financier à la farine de pois chiche <i>Oeufs, Fruits à coque</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Amandes effilées <i>Fruits à coque</i>	Prune rouge <i>Information allergènes non disponible</i>

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Banane

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Sauce au chocolat

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

S A U C E S

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

**Sauce fromage blanc aux
herbes**

*Information allergènes non
disponible*

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
26/05/2025

Mardi
27/05/2025

Mercredi
28/05/2025

Jeudi
29/05/2025

Vendredi
30/05/2025

ENTRÉES

Melon
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade de tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Haché au veau sauce tomate origan
Sulfites

Semoule, pois chiche à la marocaine et raisins secs
Gluten, Moutarde

Orge perlé sauce thon, lentille blonde et tomate façon bolognaise
Poissons, Gluten

GARNITURES

Chou-fleur persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Cantafrais
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pointe de brie
Lait

Fromage frais demi sel
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Tomme blanche
Lait

Yaourt nature
Lait

DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

MINI BEIGNET CARAMEL
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Pastèque 
Information allergènes non disponible

Dessert lacté gélifié au chocolat

Lait

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

S A U C E S

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette miel moutarde
ancienne

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
02/06/2025

Mardi
03/06/2025

Mercredi
04/06/2025

Jeudi
05/06/2025

Vendredi
06/06/2025

ENTRÉES

Betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte 

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte méditerranéenne

Oeufs, Gluten, Lait

CONCOMBRE 

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rillettes de sardines au cèleri

Cèleri, Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Tomates 

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Maïs

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Cordon bleu

Gluten, Lait, Soja

Poulet roti sauce au thym

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Parmentier au saumon PMD, lentilles corail et purée de courgettes

Poissons, Gluten, Lait

Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale

Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

Saucisses chipolatas

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Coquillettes semi complète 

Gluten

Ratatouille

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartiers avec peau

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Dosette de sucre

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu Vache qui rit

Lait

Edam

Lait

Dosette de sucre

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Bûchette lait de mélange

Lait

Petit fromage blanc aux fruits

Lait

Fromage frais St Môret

Lait

Mimolette

Lait

Yaourt arôme framboise 

Lait

Coulommiers

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Yaourt nature 

Lait

D E S S E R T S

Fruit

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Gâteau au citron

Oeufs, Gluten

Banane

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

**Compote pommes et abricots
allégée en sucres**

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

COOKIE CHOCOLAT AU LAIT

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

**Compote pommes et pêches
allégée en sucres**

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

S A U C E S

**Vinaigrette moutarde à
l'ancienne**

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
09/06/2025

Mardi
10/06/2025

Mercredi
11/06/2025

Jeudi
12/06/2025

Vendredi
13/06/2025

ENTRÉES

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADE DE POIS CHICHES
ET TOMATE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour, tomate et poivron
Gluten

Salade verte 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Nuggets au poulet
Gluten

Saucisse végétale soja et blé
Gluten, Soja

Merlu  sauce oseille
Information allergènes non disponible

Steak haché de boeuf  sauce tomate origan
Sulfites

GARNITURES

Duo carotte petit pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PUREE DE HARICOTS VERTS
Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Cantafrais
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage frais demi sel
Lait

Yaourt aromatisé vanille 
Lait

Pointe de brie
Lait

Fromage blanc
Lait

Yaourt nature 
Lait

Fromage frais aux fruits
Lait

DESSERTS

MELANGE FRUITS
Information allergènes non disponible

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié au chocolat
Lait

Glace petit pot vanille chocolat
Lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Petit pot vanille fraise
Lait

S A U C E S

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
16/06/2025

Mardi
17/06/2025

Mercredi
18/06/2025

Jeudi
19/06/2025

Vendredi
20/06/2025

ENTRÉES

Haricot blancs et tomate au
basilic
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pâté de volaille et cornichons
Moutarde

Melon
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Carottes râpées 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

CONCOMBRE 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pastèque
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PLATS

Saucisses chipolatas
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Sauté de veau sauce aux olives
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Nuggets emmental crispidor
Oeufs, Gluten, Lait

Macaroni semi complet sc bœuf
VF, épeautre et tomate façon
bolognaise
Gluten

Couscous végétal aux 5
légumes et raisins secs
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Purée de carottes
Lait

Riz 
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Frites
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Dosette de sucre
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Emmental
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Dosette de sucre
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Camembert
Lait

Yaourt arôme framboise 
Lait

Saint Paulin
Lait

Fromage frais Rondelé nature
Lait

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Tomme blanche
Lait

Yaourt nature 
Lait

Petit fromage frais nature
Lait

DESSERTS

Fruit

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Compote pommes allégée en
sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

COOKIE CHOCOLAT AU LAIT

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruit

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Crumble sucré

Gluten, Fruits à coque

Compote pommes et bananes
allégées en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

SAUCES

Vinaigrette au citron jaune

Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
23/06/2025

Mardi
24/06/2025

Mercredi
25/06/2025

Jeudi
26/06/2025

Vendredi
27/06/2025

ENTRÉES

Salade verte  et oignons frits
Gluten

Maïs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Taboulé
Information allergènes non disponible

Rillettes au thon
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Rôti de dinde  sauce moutarde
Moutarde, Sulfites

Coquillette  façon carbonara
Oeufs, Gluten, Lait

Aiguillettes de poulet  et jus aux oignons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulettes sarrasin lentille légumes sauce teriyaki
Céleri, Gluten, Lait, Sésame, Soja, Sulfites

Fish burger (Colin alaska ) pané, cheddar et sauce tartare
Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

GARNITURES

Purée de pommes de terre
Lait

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille et blé
Gluten

Pommes de terre quartiers avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pont l'évêque 
Lait

Fromage frais Tartare nature
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc
Lait

Saint-Nectaire 
Lait

Yaourt nature 
Lait

Fromage frais aux fruits
Lait

DESSERTS

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie pommes et pêches
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule au lait
Gluten, Lait

Glace petit pot vanille chocolat
Lait

Petit pot vanille fraise

Lait

S A U C E S

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

Vinaigrette aux herbes

*Information allergènes non
disponible*

Vinaigrette moutarde

Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU MAI ET JUIN - DÉJEUNER

Lundi
30/06/2025

Mardi
01/07/2025

Mercredi
02/07/2025

Jeudi
03/07/2025

Vendredi
04/07/2025

ENTRÉES

Salade de tomates

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Salade verte 

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PLATS

Dosette de ketchup

Céleri

Nuggets au blé

Céleri, Gluten

GARNITURES

Coquillettes semi complète 

Gluten

PRODUITS LAITIERS

Camembert

Lait

Coulommiers

Lait

DESSERTS

Fruit

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.