

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 28 avril au 02 mai 2025

Hors d'œuvre au choix	Coquillettes au pesto		Carottes râpées et dés emmental		Houmous de pois chiches
Plat protidique	Omelette	Parmentier de saumon	Roti de veau		Farfalles aux légumes du sud
Sa garniture	Haricots verts	Salade verte	Boulgour		
Produits laitiers au choix		Camembert			Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Lacté gélifiant chocolat	Fruit frais	Smoothie banane fruits rouge		Fruits frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée







Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 05 au 09 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate vinaigrette et dés de cantal AOP 	Concombre vinaigrette ciboulette	Feuilleté au fromage		Carottes râpées et Dés d'emmental
Plat protidique	Sauté de dinde sauce paprika	Emincé de bœuf sauce tomate basilic 	 Korma riz BIO , brunoise provençale, petits pois		Hoki PMD sauce citron 
Sa garniture	Haricots verts /pdt	Semoule			Brocolis/pdt
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Tarte flan DCG	Fromage blanc au miel	Fruit frais		Compote fraise allégée en sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 12 au 16 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses				Salade tomate au maïs vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc / sp dinde aux olives 	 Sauce fèves pesto	Steack haché de veau LR sauce champignons	Poisson meunière	Aiguillette de volaille au curry
Sa garniture	Petits pois /boulgour	Pennes semi complètes bio	Haricots verts /pdts	Frites	
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aromatisé	Buche mélange	Emmental	Yaourt nature sucré	Choux fleur /riz bio
Desserts au choix		Fruit frais	Compote de pomme allégée en sucre + crumble	Salade de fruits	Cake du chef coco pépites chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air







Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 19 au 23 MAI 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Tomates aux dés de mimolette	Melon
Plat protidique	Parmentier volaille kebab purée de carotte	Omelette 	Poulet basquaise 	Sauté de bœuf sauce moutarde	Paella de la mer sans crustacés (Colin) 
Sa garniture	Salade verte	Coquillettes et ratatouille	Frites	Haricots verts/pts	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage blanc		
Desserts au choix	Fruit frais	Compote de fraise allégées en sucre	Fruit frais	Gâteau chocolat du chef	Smoothie fruits rouges



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 26 au 30 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pâté de campagne	Pastèque	Concombre emmental		
Plat protidique	 Semoule pois chiche a la marocaine et raisin secs	Sauté de bœuf au thym 	Colin pané		
Sa garniture		Choux fleurs/pdt	Purée d'épinards		
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Géliflier vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit frais		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air






Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 02 au 06 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon	Tomate aux dés d'emmental		Concombre rondelle et cubes de mimolette	
Plat protidique	Dés de colin sauce crème	Poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, Oignons, gingembre)	Parmentier de saumon	chili sun aux haricots rouges 	Jambon blanc 
Sa garniture	Coquillettes bio semi complète et emmental râpé	Frites	Salade verte	Riz bio 	Pomme de terre et ratatouille
Produits laitiers au choix			Buche mélange (vache, chevre)		Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Compote pêches allégée en sucre	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau au citron du chef	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable