

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

Joyeuses Pâques

mardi 22

- Carottes rapées, croûtons à l'ail et noix
- Pizza aux fromages
- Salade verte
- Fromage
- Compote de fruits

mercredi 23

- Salade de tomates
- Sauté de dinde à l'estragon
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Crème dessert

vendredi 25

- Concombre vinaigrette
- Curry de poisson frais*
- Riz créole
- Petit suisse
- Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Radis blanc rapées
- Mac and cheese au cheddar*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré

mardi 29

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Fromage
- Pâtisserie

mercredi 30

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Poisson pané
- Riz
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 1

vendredi 2

- Salade de risetti au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Céleri remoulade Hachis Parmentier Salade verte Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine° Sauté de dinde aux champignons Petits pois à la française Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Gratin de pâtes au jambon Salade verte Fromage Glace 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Blésotto crémeux aux légumes° Petit suisse sucré

*Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre Poêlée de haricots verts Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Rôti de porc, jus au thym Flageolets aux carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Steak haché PDT rissolées Fromage Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Radis blanc rapées Pizza tartiflette° Salade verte Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée Riz pilaf Fromage Fruit de saison

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Tarte tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Poisson du jour sauce moutarde ● Gratin de pommes de terre ● Fromage ● Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, mais, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf sauce soja ● Haricots beurres aux oignons ● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis roses ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 		

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges et courgettes
- Flan nappé au caramel

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 4

- Assortiment de crudités
- Croque cake*
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

WASHINGTON jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake
- Coulis de fruits

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fromage
- Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

À la découverte des capitales!

lundi 9

mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 11

- Salade d'agrumes
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 12

- Concombres crème ciboulette
- Quiche aux fromages
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 13

- Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Île flottante

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis râpés au fromage blanc ●● Chipolatas grillées ● Purée de pommes de terre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde sauce colombo ● Haricots beurre persillés ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ●● Tortillas de patatas oignons et chorizo ● Salade verte ● Fromage ●● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz basmati ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ●● Marée du jour sauce ratatouille ● Boulgour ●● Pâtisserie

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Tajine de légumes aux pois chiches ● Semoule couscous ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Pâtes ● Bolognaise ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au balsamique ●● Rougail saucisses ● Riz créole et haricots rouges ● Fromage ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Poisson frais ● Blé tendre à la tomate ● Fromage ●● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de perles au thon ● Poulet rôti ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Yaourt fermier sucré

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili con carne
- Riz
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Fromage
- Glace

jeudi 3

- Concombres à la crème
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Pâtisserie

vendredi 4

- Duo de pastèque et melon
- Jambon
- Chips
- Fromage
- Fruits de saison

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.