



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 19/2025



## LUNDI

05/05

ENTREES

Surimi  
mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc au jus\*



Carottes **BIO**



LAITAGES

DESSERTS



**Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

06/05

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

07/05

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

**Crème dessert  
Vanille**



## JEUDI

08/05

ENTREES

**Férié**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

09/05

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Blé **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

**Madeleine**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

\* : plat avec viande porcine

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 20/2025

## LUNDI

12/05  
ENTREES

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf

Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois  
LAITAGES

Edam

DESSERTS

## MARDI

13/05  
ENTREES

\*Rosette\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale

Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/05  
ENTREES

Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

## JEUDI

15/05  
ENTREES

Salade Marco polo **BIO**

Pâtes **BIO**, surimi, mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

## Menu Végétarien

16/05  
ENTREES

Tomates **BIO** en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau maison

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

\* : plat avec viande porcine

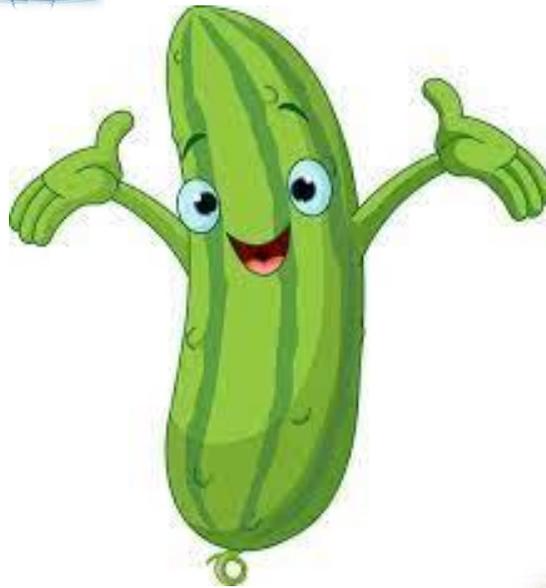
# le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 21 / 2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

19/05

ENTREES

 Chou coleslaw **BIO**  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

### MARDI

20/05

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

**Brownie à découper**



### MERCREDI

21/05

ENTREES

\*Salade de cervelas\*  
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



### JEUDI

22/05

ENTREES

 Taboulé **BIO**  
A la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané 

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

23/05

ENTREES

 Concombre en salade

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien  
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



## LUNDI

26/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes **BIO** persillées

LAITAGES



DESSERTS

**Mousse Chocolat**



## Menu Végétarien

27/05

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

## MERCREDI

28/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*



Riz **BIO**



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

## JEUDI

29/05

ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

30/05

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)   
  Pêche responsable   
  Porc français   
  Certification environnementale niveau 2   
  Origine France   
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 23/2025



## Menu Végétarien

02/06  
ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Poêlée estivale

Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MARDI

03/06  
ENTREES

\*Rosette\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

## MERCREDI

04/06  
ENTREES

Radis beurre

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES



DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

05/06  
ENTREES

Salade verte croustons



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO** Pomme  
Banane



## VENDREDI

07/06  
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 24/2025



## LUNDI

09/06  
ENTREES

Férialé

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## Menu Végétarien

10/06  
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

## MERCREDI

11/06  
ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



## VENDREDI

13/06  
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

LAITAGES

Samos



DESSERTS

**INCA ENSALADA BIO**  
Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

**POULET PÉRUVIEN**  
Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

**POÈLÉE CUZCO**  
Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

**MOELLEUX CHOCOLAT**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

en tant que plat végétarien, sans gluten, sésame, céleri et moutarde.  
\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2025

LUNDI 16/06 ENTREES	Menu Végétarien 17/06 ENTREES	MERCREDI 18/06 ENTREES	JEUDI 19/06 ENTREES	VENDREDI 20/06 ENTREES
Salade fraîcheur <b>BIO</b> Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette	Pâtisserie salée (ss viande)	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Roulade dinde
 <b>PRODUIT DE SAISON</b>				
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Sauté de porc aux olives Pommes noisette	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Escalope panée VG Haricots verts <b>BIO</b>	 <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Boules de bœuf en sauce Semoule	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Roti de porc* Brocolis <b>BIO</b> à la béchamel	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Brandade parmentière
<b>LAITAGES</b> Camembert à couper	<b>LAITAGES</b> 	<b>LAITAGES</b> Emmental <b>BIO</b>	<b>LAITAGES</b> 	<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Fruit	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>  <b>Gâteau basque</b>	<b>DESSERTS</b>  Yaourt nature sucré <b>BIO</b>

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

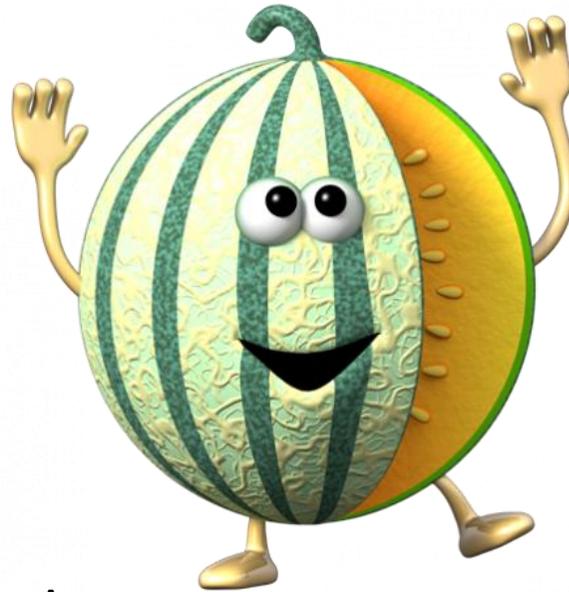
# Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules. La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 26/2025



## LUNDI

23/06  
ENTREES

Salade de pommes de terre



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**



### LAITAGES

Edam



### DESSERTS

## Menu Végétarien

24/06  
ENTREES

Salade Triolo **BIO**  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

25/06  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**



### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

Concombres en salade **BIO**

Hot dog  
À monter  
(pain+saucisse+sauce)

Frites au four

Yaourt à boire



## VENDREDI

27/06  
ENTREES

Melon entier  
à vider et tailler

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

### LAITAGES



PRODUIT DE SAISON

Petit suisse aux fruits **BIO**



### DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, cèleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 27/2025



## LUNDI

03/07

ENTREES

Chou coleslaw  
chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

## Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux fourré pomme

## MERCREDI

05/07

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI!

06/07

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes **BIO** béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

ENTREES

Tomate **BIO** pique-nique

\*Jambon blanc\*

Chips

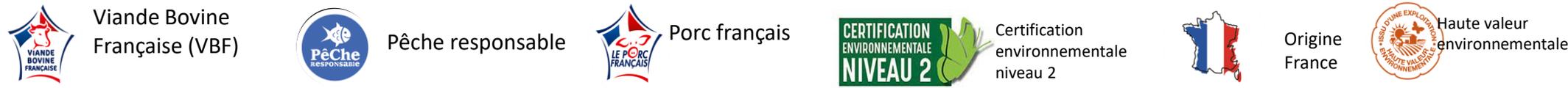
DESSERTS

Compote en berlingot

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



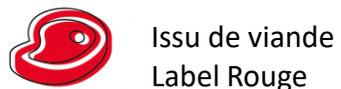
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme*

*Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite*

*Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement*

### Spécifiques



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

### Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française