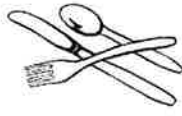




MENU DU MIDI
SEMAINE DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 28/04/2025	CAROTTES RAPÉES	LASAGNES BOLOGNAISE		COMPOTE
MARDI 29/04/2025	SURIMI MAYONNAISE	JAMBON BRAISÉ GRATIN DE POIREAUX		TOURTEAU DE PÂQUES
MERCREDI 30/04/2025	PÊCHE AU THON	STEAK HACHÉ POMME NOISETTE		CRÈME BRÛLÉE
JEUDI 01/05/2025	FÉRIÉ			
VENDREDI 02/05/2025	BETTERAVE EN SALADE	POISSON CORN FLAKES ET PURÉE POMME DE TERRE	PETIT SUISSE	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ

Le provideur

Stéphan ANGLADE

La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

Edouard REY



MENU DU MIDI
SEMAINE DU 05 AU 09 MAI 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 05/05/2025	MACÉDOINE MAYONNAISE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY SEMOULE	YAOURT	
MARDI 06/05/2025	TABOULÉ	POULET RÔTI HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC VANILLE	
MERCREDI 07/05/2025	CLUB SANDWICH	RÔTI DE DINDE ENDIVES BRAISÉES / POMMES VAPEUR	PANNA COTTA	
JEUDI 08/05/2025	FÉRIÉ			
VENDREDI 09/05/2025	FRIAND FROMAGE	FILET DE POISSON GRATIN D'ÉPINARD		FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ

Le provideur

Stéphan ANGLA

La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Edouard REY



MENU DU MIDI
SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 12/05/2025	SALADE VERTE ET FROMAGE	SAUCISSE BOULGOUR		ARLEQUIN DE FRUITS
MARDI 13/05/2025	SALADE DE PÂTE	OMELETTE PIPERADE		BEIGNET FOURRÉ
MERCREDI 14/05/2025	NEMS	PICCATAS DE POULET POMMES SAUTÉES		SALADE FRUITS FRAIS
JEUDI 15/05/2025	AVOCAT VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU CAROTTES		GLACE
VENDREDI 16/05/2025	CÉLERI RÉMOULADE	ESCALOPE DE DINDE PETITS POIS	YAOURT	



pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ



Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

Ydora REY



MENU DU MIDI
SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 19/05/2025	SURIMI MAYONNAISE	ESCALOPE DE PORC CHOU FLEUR AU GRATIN	MOUSSE CHOCOLAT	
MARDI 20/05/2025	RADIS BEURRE	TAJINE DE POULET SEMOULE		COMPOTE
MERCREDI 21/05/2025	SALADE CÉSAR	GIGOT DE MOUTON FLAGEOLET		TARTE AUX POMMES
JEUDI 22/05/2025	ŒUF DUR MAYONNAISE	STEAK HACHÉ COURGETTES À LA TOMATE	LIÉGEOIS	CAKE MAISON
VENDREDI 23/05/2025	COLESLAW	PÂTES CARBONARA		POIRE AU SIROP FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ

Le fournisseur

Stéphane ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Edouard PFF



MENU DU MIDI
SEMAINE DU 26 AU 28 MAI 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 26/05/2025	MACÉDOINE MAYONNAISE	HACHIS PARMENTIER		FRUIT FRAIS
MARDI 27/05/2025	SAUCISSON BEURRE	ESCALOPE DE POULET CHOU ROMANESCO	FROMAGE	GLACE
MERCREDI 28/05/2025	CRUDITÉS	ESCALOPE VIENNOISE PURÉE	YAOURT	BISCUIT
JEUDI 29/05/2025	FÉRIÉ			
VENDREDI 30/05/2025				



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ

Le fournisseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Fd 2025 RPY



MENU DU MIDI

SEMAINE DU 02 AU 06 JUIN 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 02/06/2025	TABOULÉ	POISSON BORDELAISE GRATIN DE POIREAUX	YAOURT	
MARDI 03/06/2025	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	BEIGNET DE CALAMAR RIZ À LA TOMATE	YAOURT	
MERCREDI 04/06/2025	SURIMI MAYONNAISE	DOS DE CABILLAUD GRATIN DAUPHINOIS		GRATIN DE FRUITS
JEUDI 05/06/2025	CAROTTES RAPÉES	CHOUCROUTE GARNIE		COMPOTE
VENDREDI 06/06/2025	PATÉ CORNICHON	CUISSE DE CANETTE PURÉE BUTERNUT		FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présents à la commission du 27 mars 2025: Mme MANCHES, Mme DASIEU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG) et Mme PELAEZ

Le fournisseur

Stéphane ANGEL



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



THIBOUT