

# Menus

## Menu

Lundi 29 mai au vendredi 02 juin 2023

Lundi

Férié

Mardi

Salade d'Emmental Râpé  
& Cornichons

\*\*\*

Filet de Colin  
aux Herbes 

\*\*\*

Riz BIO Pilaw Safrané  
Fenouil Gratiné

\*\*\*

Vache Qui Rit

\*\*\*

Compote Pomme &  
Abricots

Mercredi

Salade Verte   
aux Noix

\*\*\*

Paupiette de Bœuf, Jus  
de Cuisson

\*\*\*

OU  
Paupiette de Poisson,  
Sauce Beurre Blanc

\*\*\*

Boullgour BIO  
Carottes BIO à l'Ail

\*\*\*

Camembert à la  
Coupe

\*\*\*

Pastèque

Jeudi

Salade de Tomates au  
Vinaigre Balsamique

\*\*\*

**VÉGÉ**

**Pennes BIO**  
aux Feves &  
Petits Légumes  
(Courgettes –  
champignons- tomates-  
olives)

**VÉGÉ**

\*\*\*

Mozzarella Râpé

\*\*\*

Fraises au Sucre

**Clin D'Oeil aux  
Couleurs**

Vendredi

Salade de Courgettes  
au Basilic

\*\*\*

Steak Haché de Veau, Jus  
de Cuisson  
OU

Pavé de Blé,  
Sauce Tomate

\*\*\*

Purée de Pdt

\*\*\*

Brie **BIO**

\*\*\*

Liégeois Vanille

### LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus


## Menu

Lundi 05 juin au vendredi 09 juin 2023

### Lundi

Salade de **Coquillettes BIO**  
Composée

\*\*\*

Marmitte de   
Poisson à la Provençale  
(poisson, carottes, petit  
pois, pdt, poivrons,  
tomates)

\*\*\*

Edam 

\*\*\*



Crêpe Sucre

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

### Mardi

Céleri  Rémoulade

\*\*\*

Haut de Cuisse de Poulet,  
Sauce Chasseur   
OU  
Flageolets au Curry 

Pommes Noisettes  
Haricots Verts **BIO**

\*\*\*

St Moret 

\*\*\*

Melon

### Mercredi

Gaspacho de Tomates  
& Croutons

\*\*\*

Omelette MAISON aux  
Fines Herbes



\*\*\*

Purée de Pdt **BIO**  
Brocolis **BIO**

\*\*\*

Tomme Noire des  
Pyrénées

\*\*\*

Riz au Lait MAISON

**Menu  
Végétarien**

### Jeudi

Salade de  
Concombre à la  
Ciboulette

\*\*\*

Crêpe Jambon Fromage  
OU  
Crêpe  
Fromage

\*\*\*

Salade de Betteraves  
Rouges  
Carottes Râpées

\*\*\*

Coulommiers

\*\*\*

Nectarine

### Vendredi

Coleslaw 

\*\*\*

Spätzlé  grand-mère à  
la Bolognaise de Bœuf  
OU

Spätzlé  grand-mère  
Bolognaise VG

\*\*\*

Mozzarella Râpé

\*\*\*

**Fromage Blanc BIO**  
au  
Coulis de Fruits Rouge

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.Q.P. / I.G.P.

# Menus

## Menu

Lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

### Lundi

Radis   
Beurre

\*\*\*

Emincé de Poulet aux  
Champignons & Carottes  
OU  
Falafels,  
Sauce Champignons &  
Carottes

\*\*\*

Pennes 

\*\*\*

Petit Suisse Nature


\*\*\*

Donut's

### Mardi

Œuf Dur   
Mayonnaise

\*\*\*

Chili Végétarien   
(haricots rouges, maïs,  
carottes, courgettes,  
tomates)

\*\*\*

Riz Pilaw 

\*\*\*

Fromage Ail & Fines Herbes

\*\*\*

Abricots

### Menu Végétarien

### Mercredi

Soupe Froide de Concombre  
& Croutons

\*\*\*

Ravioli   
Gratiné  
OU

Gnocchi à la  
Romaine Gratiné

\*\*\*

Brie 

\*\*\*

Yaourt Sucre de Canne 

### Jeudi

Salade Verte   
Au Maïs & Croutons

\*\*\*

Cordon Bleu de Volaille,  
ketchup  
OU  
Nuggets de Blé, ketchup

\*\*\*

Pommes de Terre Vapeurs  
Petit Pois  à la Crème

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Banane 

### Vendredi

Carottes   
Râpées

\*\*\*

Tarte Façon Tartiflette aux  
Lardons (Porc)  
OU

Quiche aux Fromages

\*\*\*

Salade de Betteraves  BIO  
Salade Haricots Verts

\*\*\*

Boudoir

\*\*\*

Compote de Pommes - Cassis

#### LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023


### Lundi

Jambon Blanc (Porc)   
OU

Surimi, Sauce Cocktail

\*\*\*

Mijoté de Porc   
OU

Fricassée de Poisson 

\*\*\*

Spätzlé  Grand-Mère  
Brocolis

\*\*\*

Fraidou

\*\*\*

Smoothie Fraises   
Lait BIO

### Mardi

Melon

\*\*\*

Nuggets de Poisson,  
Ketchup

\*\*\*

Purée Crécy  
(Pdt & Carottes ; Lait BIO)

\*\*\*

Gorgonzola 

\*\*\*

Nectarine

### Mercredi

Salade Verte 

\*\*\*

Pizza Reine  
OU  
Pizza Champignons &  
Fromage

\*\*\*

Carottes Râpées   
Cèleri Rémoulade

\*\*\*

Comté 

\*\*\*

Fruit 

### Jeudi

Salade  
d'haricots Verts à  
l'échalote  
\*\*\*

Boulette d'Agneau, Sauce  
Antiboises (Olives)  
OU

Boulettes de Soja, Sauce  
Antiboise

\*\*\*

Semoule   
Courgettes BIO à la  
Provençale

\*\*\*

Buche de Chèvre

\*\*\*

Tarte aux Abricot

### Vendredi

Salade de Tomates &  
Mozzarella  
\*\*\*

Gnocchi, Sauce Pesto



\*\*\*

Râpé Italien

\*\*\*

Compote Pommes Fraises au  
Basilic  
& Madeleine

Clin d'oeil  
Le Colisee à Rome

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

Lundi

Salade Grecque  
à la Feta   
\*\*\*

Croute aux Champignons &  
Quenelles de Volaille  
**OU**  
Croute aux Champignons &  
Quenelles de Brochet

\*\*\*  
Riz   
Pilaw

\*\*\*  
Brie   
\*\*\*

Yaourt Aromatisé



Mardi

Salade Verte   
au Mais & Haricots Rouges

\*\*\*

Hamburger de Bœuf  
**OU**  
Hamburger VG  
\*\*\*

Pdt Quartier  
Ketchup  
\*\*\*

Petit Suisse Nature

\*\*\*


Muffin Chocolat

Les  
Americas

Mercredi

Pasteque

\*\*\*

Pennes **BIO**   
Carbonara (Porc)  
Fromage Râpé  
**OU**

Pennes **BIO**  
V.G.  
Fromage Râpé

\*\*\*

Bleu   
d'Auvergne

\*\*\*

Crème Dessert Maison  
au Chocolat  
(Lait **BIO**)



Jeudi

Céleri   
Vinaigrette

\*\*\*

Œuf Dur,   
Sauce Bulgare

\*\*\*

Salade de **Coquillettes BIO**  
Composée  
(Olives, tomates,  
courgettes)

\*\*\*

Rondelé  
Ail & Fines Herbes  
\*\*\*

Fruit

Vendredi

Tomates & mais à la  
Coriandre

\*\*\*

Crèmeux de Haricots  
Rouges 

**Boulgour BIO** aux  
Dés de Carottes

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Fraises  
au Sucre

Clin d'Œil aux  
Couleurs



### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 03 juillet au vendredi 07 juillet 2023

\*\*\*

### Lundi

Radis   
Beurre  
\*\*\*  
Steak Haché de Veau, Jus de  
Cuisson  
OU  
Pavé de Blé

Riz Pilaw BIO  
Brocolis Etuvés

\*\*\*

Brie 

\*\*\*

Donut's

### Mardi

Salade de Tomates au  
Vinaigre Balsamique

\*\*\*

Crêpe au  
Fromage

\*\*\*

Taboulé au Petits Légumes  
(Semoule BIO)

\*\*\*

Rondelé

\*\*\*

Fruit 

Menu  
Végétarien

### Mercredi

Melon

\*\*\*

Mijoté de Veau   
aux Champignons & Dés de  
Carottes  
OU

Mijoté de Colin   
aux Champignons & Dés de  
Carottes

\*\*\*

Purée de Pdt  
Lait BIO

\*\*\*

Boudoir

\*\*\*

Smoothie banane  
(Lait BIO)

### Jeudi

Salade  
Verte 

\*\*\*

Spaghetti BIO  
Bolognaise   
de Boeuf  
OU

Spaghetti BIO à la  
Bolognaise Végé

\*\*\*

Emmental Râpé

\*\*\*

Fruit

### Vendredi



**Le Pique Nique de  
Fin d'Année :**

Baguette « Sandwich  
V.G. »  
Paquet de Chips  
Compote de Pommes  
Fruit  
Madeleine  
Bt d'eau



#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale