











Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix  ● Riz pilaf  ● Lentilles corail à la provençale  ● Fromage  ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail  ● Jambon braisé  ● Petits pois aux oignons  ● Crème dessert caramel beurre salé  			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Carotte rapée  ● Paupiette de veau à la diable ● Gratin de pommes de terre  ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos  	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre  ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte  ● Yaourt fermier aromatisé  ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs  ● Flammekueche gratinée ● Salade verte  ● Fromage  ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique  ● Bœuf à la provençale  ● Haricots vert à l'ail  ● Fromage  ● Crème chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème de foie, cornichon  ● Poisson du jour sauce crème ciboulette  ● Torsades  ● Clafoutis aux fruits de saison 

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines 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.

Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Jeux Olympique de la pause meridienne</p>  <p>Panier pique-nique</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes  Paëlla  De fruits de mer Fromage  Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise*   Blésotto crémeux  de volaille à l'estragon  Compote pomme banane  	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote  Pizza aux 3 fromages* Salade verte  Yaourt fermier sucré  Fruit de saison 

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre  Macaronis gratinés  À la purée d'aubergines  Fromage  Crème dessert à la vanille  	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons mimolette et noix  Rougail saucisse  Riz créole  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine  Tortillas de patatas au chorizo Salade verte  Fromage  Ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette  Gratin de courgettes  Au bœuf  Fromage  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth  Retour de pêche sauce ratatouille  Semoule  Gâteau d'anniversaire 

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

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 3 au 7 juin 2024

lundi 3

- Salade de tomates au basilic 
- Poisson meunière sauce tartare 
- Potatoes 
- Fruit de saison 

mardi 4

- Pastèque
- Ty Pavé végétal estival* 
- Salade, vinaigrette balsamique 
- Fromage 
- Smoothie aux  es

* Servi avec un coulis de tomate.

mercredi 5

- Salade papillon* 
- Émincé de dinde aux champignons 
- Petits pois cuisinés 
- Fromage 
- Yaourt fermier aromatisé 

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

jeudi 6

- Salade de mâche 
- Hachis parmentier 
- De bœuf 
- Fromage 
- Gâteau au chocolat et courgettes 

vendredi 7

- Toast de rillettes de sardines 
- Rôti de porc, jus au thym 
- Haricots blancs sauce tomate 
- Fruit de saison 

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10

- Taboulé fraîcheur 
- Sauté de porc sauce charcutière 
- Poêlée de haricots verts au poivrons 
- Fromage 
- Fruit de saison 

mardi 11

- Concombres vinaigrette 
- Poulet rôti 
- Fondue d'aubergines et boulgour 
- Glace

mercredi 12

- Salade du chef 
- Sauté de dinde sauce suprême 
- Poelée de légumes 
- Pavlova
- Aux fraises 

jeudi 13

- Melon
- Penne Rigate
- Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Fromage
- Fromage blanc au miel

vendredi 14

- Pâté de campagne, cornichon 
- Curry de poisson frais la coco 
- Riz créole aux petits légumes* 
- Fruit de saison 

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

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 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Risettis Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Boulette d'agneau sauce massalé Penne rigate Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs Filet de dinde sauce colombo Petits pois carottes Gâteau d'anniversaire 	<p>Jeux Olympique de la pause meridienne</p>  <p>Panier pique-nique</p>

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la catalane* aux petits légumes Riz Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Bœuf bourguignon petits oignons et carottes Farfalles Salade de fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Haut de cuisse de poulet basquaise Semoule Fromage Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade, vinaigrette au Xé Fromage Fromage blanc à la confiture de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Omelette Frites sauce ketchup Fromage Fruit de saison

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

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 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 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Fajitas de volaille ● Salade verte ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis roses ● Tomate farçie ● Riz pilaf ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres fromage blanc ● Semoule pois chiches ● Légumes d'été bouillon à Ras el-hanout ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon grillé ● Pommes noisettes ● Glace <p><i>C'est les vacances!</i></p>

Menus du 8 au 12 juillet 2024



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.