

**Menus du 21 au 25 avril 2025**

**lundi 21**

**Joyeuses Pâques**

**mardi 22**

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Edam\*
- Pêche au sirop

**mercredi 23**

- Taboulé aux fruits secs
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 24**

- Betteraves
- Jambon grillé sauce miel
-  pinards à la crème et boulgour
- Brie\*
- Glace

**vendredi 25**

- Cake au camembert
- 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 beurre
- Mac and cheese au cheddar\*
- Salade verte
- Emmental\*
- Fruit de saison

**mardi 29**

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Munster\*
- Gâteau du chef

**mercredi 30**

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

**jeudi 1**

**vendredi 2**

- Salade de perles au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Tomme Montcadi
- Fruit de saison\*

\*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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)   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**

- Salade de riz aux l gumes\*
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois à la française
- Tomme des Pyrénées
- Yaourt aromatisé

**mardi 6**

- Salade chinoise au X res\*
- Parmentier
- de poisson à la catalane
- Emmental\*
- Fruit de saison\*

**mercredi 7**

- Carottes râpées
- Gratin de gnocchis au jambon
- Salade verte
- Fromage
- Glace

**jeudi 8**

**vendredi 9**

- Betteraves à l'échalote
- Risotto cr meux
- aux l gumes\*
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison\*

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

\* Chou chinois,  paulle, vinaigrette au X res.

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

**Menus du 12 au 16 mai 2025**

**lundi 12**

- Taboulé à la menthe
- Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre
- Poêlée de haricots verts
- Gouda
- Fruit de saison\*

**mardi 13**

- Concombres au fromage blanc
- Rôti de porc, jus au thym
- Flageolets aux carottes
- B che laitière
- Liégeois au chocolat

**mercredi 14**

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- B euf à la provençale
- Coquillettes
- Panna cotta
- Aux fraises

**jeudi 15**

- Radis beurre
- Pizza tartiflette\*
- Salade verte
- Camembert\*
- Fruit de saison\*

**vendredi 16**

- Pâté de foie, cornichon
- Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
- Riz pilaf
- Cantal\*
- Compote de pommes

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

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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)   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"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Piccata Romana</li> <li>● Tortis</li> <li>● Petit suisse*</li> <li>● Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li>● Quiche tomate mozzarella basilic</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Fromage blanc à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Poulet basquaise</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de minis penne*</li> <li>● Galette saucisse</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Tome Montcadi</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Poisson du jour en</li> <li>● Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li>● Camembert*</li> <li>● Glace</li> </ul>

\* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, 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"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Buchette de chèvre*</li> <li>● Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou blanc à l'emmental*</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Vache qui rit*</li> <li>● Gâteau du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de radis roses</li> <li>● Dos de colin sauce crustacés</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		

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

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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 2 au 6 juin 2025**

**lundi 2**

- Pastèque
- Penne rigate
- ● Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Saint Nectaire\*
- ● Flan nappé au caramel

**mardi 3**

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Tomme blanche
- 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
- ● Hot dog
- ● Frites
- ● Cheesecake
- ● Coulis de fruits

**vendredi 6**

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

\*Croque monsieur revisité

**À la découverte des capitales!**

**Menus du 9 au 13 juin 2025**

**lundi 9**

**JOUR FÉRIÉ**



**mardi 10**

- ● Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise\*
- Riz camarguais
- Edam
- Fruit de saison\*

**mercredi 11**

- Salade d'agrumes
- ● Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- ● Île flottante

**jeudi 12**

- ● Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Bûche laitière
- Compote pomme banane

**vendredi 13**

- Concombres crème ciboulette
- ● Ty Pavégétal estival\*
- Salade verte
- Brie\*
- ● Mousse au chocolat

\*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

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

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

*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"> <li>● Radis râpés au fromage blanc</li> <li>●● Chipolatas grillées</li> <li>● Purée de pommes de terre</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de dinde sauce colombo</li> <li>● Haricots beurre persillés</li> <li>● Petit suisse*</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de pastèque et melon</li> <li>●● Tortillas de patatas oignons et chorizo</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Crème dessert vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>●● Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Camembert*</li> <li>● Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au maïs</li> <li>●● Marée du jour sauce ratatouille</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Gouda</li> <li>●● Gâteau du chef</li> </ul>

**Menus du 23 au 27 juin 2025**

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>●● Tajine de légumes aux pois chiches</li> <li>● Semoule couscous</li> <li>● Tomme catalane</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>●● Fajitas de bœuf</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Saint Paulin*</li> <li>● Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au balsamique</li> <li>●● Rougail saucisses</li> <li>● Riz créole et haricots rouges</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>●● Calamars à la romaine</li> <li>● Blé tendre à la tomate</li> <li>● Cantal*</li> <li>●● Clafoutis aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de perles au thon</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée de courgettes aux herbes de provence</li> <li>● Coulommiers*</li> <li>●● Glace</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

 \* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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 30 juin au 4 juillet 2025**

**lundi 30**

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

**mardi 1**

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

**mercredi 2**

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

**jeudi 3**

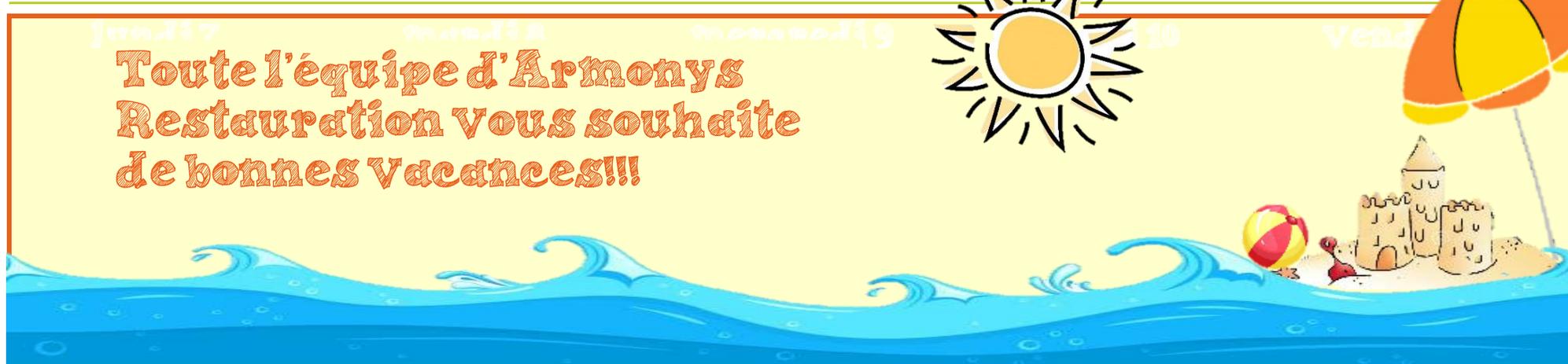
- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- Gâteau du chef

**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.

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles