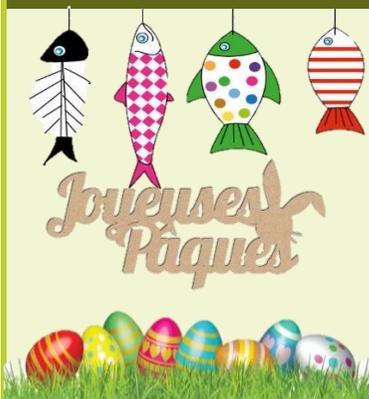


Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21



Joyeuses Pâques

mardi 22

- Macédoine de légumes
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 23

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

jeudi 24

- Salade de pâtes au surimi
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème
- Brie
- Glace

vendredi 25

- Salade de croûtons, maïs et noix
- 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
- Fromage
- Crème dessert chocolat

mardi 29

- Concombres, vinaigrette
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Tomme Montcadi
- Gâteau d'anniversaire 

mercredi 30

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 1



vendredi 2

- Betteraves
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Munster
- Petits suisse

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

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 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine° Sauté de dinde aux champignons Petits pois à la française Tomme des Pyrénées Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise ° Parmentier de sardines à la catalane Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Gratin grillés Pâtes Fromage Glace 		<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté fromage Chili Sin carn Petit suisse sucré Fruit de saison

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

° Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

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

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre Poêlée de légumes Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Rôti de porc, jus au thym Flageolets aux carottes Bûche laitière Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Bœuf à la provençale Coquillettes Panna cotta Aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Quiche tomate/mozzarella/basilic Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée Blé Cantal Compote de pommes

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 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix et pommes ● Piccata Romana ● Tortis ● Saint Paulin ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Pizza tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Tome Montcadi ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Brandade ● De poisson ● Camembert ● Fruit de saison

* 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"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf sauce soja ● Poêlée de haricots plats ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 		

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

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 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges 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
- Hamburger
- Frites
- Fromage blanc
- Coulis de fruits

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson du jour
- Blé tendre aux légumes
- Emmental
- Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

À la découverte des capitales!

lundi 9

mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Edam
- Compote de pommes

mercredi 11

- Salade d'agrumes
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc aux pruneaux
- Carottes au beurre et thym
- Bûche lactière
- Fruit de saison

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Omelette
- Pommes rissolés
- Brie
- Riz au lait

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

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

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"> ● Radis noir râpés au fromage blanc ●● Chipolatas grillées ● Purée de pommes de terre ● Mimolette ● Fromage blanc aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Escalope pané ● Haricots verts persillés ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Pâtes ● Bolognaise ● Fromage ●● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz basmati ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ●● Marée du jour sauce ratatouille ● Boulgour ● Gouda ●● Gâteau d'anniversaire 

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Tajine de légumes aux pois chiches ● Semoule couscous ● Tomme grise ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres à la crème ●● Rougaille saucisses ● Riz ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates ●● Fajitas de bœuf ● Salade ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Calamars à la romaine ● Blé tendre à la tomate ● Cantal ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pâtes au thon ● Poulet rôti ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Coulommiers ●● Clafoutis aux pommes

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 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ●● Chili sin carne ● Riz ● Tomme blanche ● Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Boulgour à la provençale* ● Poisson pané sauce tartare ● Petits pois aux dés de carottes ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre aux œufs ●● Flammekueche ● Salade verte ● Fromage ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Pâtes ●● Carbonara ● Edam ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.