



MARDI



LUNDI

Concombre Bio bulgare

Saucisse de Francfort
Steak de soja sauce tomate

Lentilles

Petit Louis

Ananas frais

Carottes râpées vinaigrette

Tortellonis Bio à la provençale

Yaourt sucré

Tarte aux poires

MERCREDI

Taboulé

Sauté de veau sauce chasseur
Falafels sauce chasseur

Gratin de courgettes Bio

Coulommiers

Orange

JEUDI

FERIÉ

VENDREDI

Tomate vinaigrette

Filet de poisson pané et citron

Purée de carottes Bio

Emmental

Île flottante

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Biscuit fourré fraise
Petit suisse aromatisé
Banane

- Produit de saison
- Plat végétarien
- Haute valeur environnementale (HVE)

- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Appellation Origin Protégée

- Viande bovine française
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)

- Pêche responsable
- Région ultrapériphérique
- Recette du chef

- Produit local
- Appellation Origin Contrôlée
- Volaille française



LUNDI

Pastèque
Cordon bleu <i>Croc fromage</i>
Petits pois carottes
Chanteneige Bio
Orange

Concombre à la crème
Écrasé de légumes et lentilles façon cottage pie
Salade verte
Yaourt Bio sucré
Banane au chocolat

Salade de haricots verts
Sauté de bœuf sauce curry <i>Samoussa aux légumes</i>
Boulgour Bio
Tomme blanche
Velouté aux fruits

Salade coleslaw Bio
Filet de colin sauce crème ciboulette
Coquillettes
Gouda
Moelleux au chocolat

Tomate vinaigrette
Couscous poulet <i>Couscous végétarien</i>
Légumes à couscous et Semoule
Camembert Bio
Flan nappé caramel

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain & confiture Lait nature Compote		
--	--	--------------------------------------------	--	--

- Produit de saison
- Plat végétarien
- Haute valeur environnementale (HVE)

- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Appellation Origine Protégée

- Viande bovine française
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)

- Pêche responsable
- Région ultrapériphérique
- Recette du chef

- Produit local
- Appellation Origine Contrôlée
- Volaille française



MARDI



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc charcutière <i>Omelette sauce charcutière</i>
Pommes vapeur persillées Bio
Petit moulé ail et fines herbes
Cocktail de fruits au sirop

Betterave Bio vinaigrette
Omelette au fromage
Piperade de légumes et Pennes
Fromage blanc aux fruits
Donut's au sucre

MERCREDI

Salade grecque
Filet de poulet sauce barbecue <i>Galette aux petits légumes sauce barbecue</i>
Blé Bio aux petits légumes
Yaourt sucré
Ananas frais

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Hachis parmentier <i>Parmentier de poisson</i>
Salade verte Bio
Edam
Abricot

VENDREDI

Tomate mozzarella
Filet de saumon sauce aurore
Riz Bio
Coulommiers
Mousse au chocolat au lait

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Croissant Petit suisse sucré Banane		
--	--	-------------------------------------------	--	--

- Produit de saison
- Plat végétarien
- Haute valeur environnementale (HVE)

- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Appellation Origine Protégée

- Viande bovine française
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)

- Pêche responsable
- Région ultrapériphérique
- Recette du chef

- Produit local
- Appellation Origine Contrôlée
- Volaille française



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres vinaigrette	Salade printanière (salade, tomate, cœur de palmier)	Chou fleur sauce cocktail	FERIÉ	FERMÉ
Tarte aux légumes	Sauté de bœuf sauce forestière <i>Galette boulgour emmental sauce forestière</i>	Filet de lieu sauce ciboulette		
Salade verte	Pommes de terre	Riz Bio		
Yaourt sucré Bio	Coulommiers Bio	Emmental		
Chou vanille sauce chocolat	Liégeois chocolat	Fraises & sucre		

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Madeleine Lait Abricot		
--	--	------------------------------	--	--



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Plat végétarien



Viande de porc français



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégé (IGP)



Recette du chef



Volaille française



JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Tomate vinaigrette	Pastèque	Rosette et cornichon <i>Terrine de saumon sauce cocktail</i>
Estouffade de boeuf au paprika <i>Boulettes de soja au paprika</i>	Saucisse de Strasbourg <i>Omelette au fromage</i>	Filet de poulet sauce curry <i>Filet de lieu au curry</i>	Chili sin carne	Filet de colin sauce estragon
Haricots verts	Purée de pomme de terre	Blé Bio	Riz bio	Torsades Bio
Camembert Bio	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Vache qui rit	Yaourt sucré
Nectarine	Tarte Normande	Compote Bio pomme abricot	Velouté aux fruits	Melon

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain & beurre Petit suisse sucré Jus d'ananas pur jus		
--	--	-------------------------------------------------------------	--	--

Produit de saison

Agriculture Biologique

Viande bovine française

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

Viande de porc français

Label rouge

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Protégée

Indication Géographique Protégée (IGP)

Recette du chef

Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 09 au 13 Juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	 Œuf dur mayonnaise	 Tomate vinaigrette	Inca ensalada (salade de carottes, maïs, quinoa, et oignon rouge)	 Melon
	 Pizza au fromage	 Filet de Hoki sauce citron	 Poulet à la péruvienne <i>Filet de merlu à la péruvienne</i>	 Sauté de bœuf au jus <i>Palet végétal au jus</i>
	 Salade verte Bio	 Poêlée de légumes Bio et Blé Bio 	 Riz à la tomate	 Semoule Bio & sauce
	Fromage fouetté Madame Loïk	St Nectaire 	 Yaourt Bio sucré	Edam
	 Pêche	Liégeois chocolat	Ananas 	 Abricot

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Madeleine au chocolat Lait Jus de pomme pur jus		
--	--	-------------------------------------------------------	--	--

-  Produit de saison
-  Agriculture Biologique
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Viande de porc français
-  Label rouge
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Appellation Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Recette du chef
-  Volaille française

LUNDI



Concombres Bio à la crème

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt nature sucré

Tarte abricot

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Terrine de saumon sauce cocktail

Fricassé de porc au thym
Filet de lieu au thym

Carottes
et
Riz

Emmental Bio

Liégeois vanille

MERCREDI

Melon

Sauté de bœuf sauce pizzaiolo
Omelette sauce pizzaiolo

Purée de brocolis Bio

Mimolette

Pêche

JEUDI

Tomate vinaigrette

Bolognaise
Bolognaise de thon

Coquillettes Bio

Petit suisse aux fruits

Pastèque

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Filet de colin sauce curry

Pommes vapeur Bio

Fromage blanc sucré

Fraises & sucre

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Pain & confiture
Lait nature
Abricot

- Produit de saison
- Agriculture Biologique
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Produit local
- Plat végétarien
- Viande de porc français
- Label rouge
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origin Contrôlée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Appellation Origin Protégée
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Volaille française

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw
Saucisse de Francfort <i>Samoussa aux légumes</i>	Tortellonis mozzarella Bio sauce Napolitaine	Brandade de poisson (purée Bio)	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Filet de poulet sauce basquaise <i>Filet de hoki sauce basquaise</i>
Lentilles aux oignons		Salade verte	Farfalles Bio	Riz Bio
Chanteneige Bio	Compote	Camembert	Yaourt sucré	Emmental
Nectarine	Gâteau sec	Mousse au chocolat	Melon	Abricot

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain et pâte à tartiner Fromage blanc sucré Pêche		
--	--	---------------------------------------------------------	--	--



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Plat végétarien



Viande de porc français



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégé (IGP)



Recette du chef



Volaille française

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque	Concombres Bio à la menthe	Radis et beurre	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf jus aux herbes <i>Falafels jus aux herbes</i>	Pizza au fromage	Filet de saumon sauce crème	Sauté de porc à la provençale <i>Galette boulgour pois chiche sauce provençale</i>	Bolognaise de thon
Petits pois carottes	Salade verte	Boulgour Bio	Purée de légumes Bio	Torsades Bio
Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt sucré	Brie
Flan Bio nappé caramel	Pêche	Abricot	Nectarine	Melon

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Fourré fraise Lait Banane		
--	--	---------------------------------	--	--

Produit de saison

Agriculture Biologique

Viande bovine française

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

Viande de porc français

Label rouge

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Protégée

Indication Géographique Protégé (IGP)

Recette du chef

Volaille française