



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 19/2025



## LUNDI

05/05

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc au jus\*

Carottes

LAITAGES

DESSERTS

**Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

06/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

07/05

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

**Crème dessert Vanille**

## JEUDI

08/05

ENTREES

**Férialé**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

09/05

ENTREES

\*Pâté de campagne\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Blanquette de poisson**

Blé

LAITAGES

DESSERTS

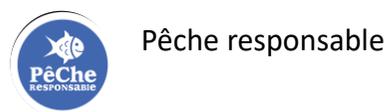
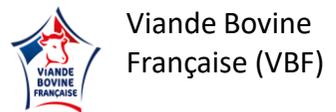
**Madeleine**

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.

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 20/2025

## LUNDI

12/05

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Goulash de bœuf  
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

PRODUIT DE SAISON

Petits pois LAITAGES 

Edam

DESSERTS

## MARDI

13/05

ENTREES

\*Rosette\* 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale  
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES 

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/05

ENTREES

 Salade fraîcheur  
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule LAITAGES

Camembert à portionner 

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

15/05 

ENTREES

Salade Marco polo  
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré 

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

16/05

ENTREES

 Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz  
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau maison

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.

**LEGENDE**

\* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)

 Pêche responsable

 Porc français

 Certification environnementale niveau 2

 Origine France

 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

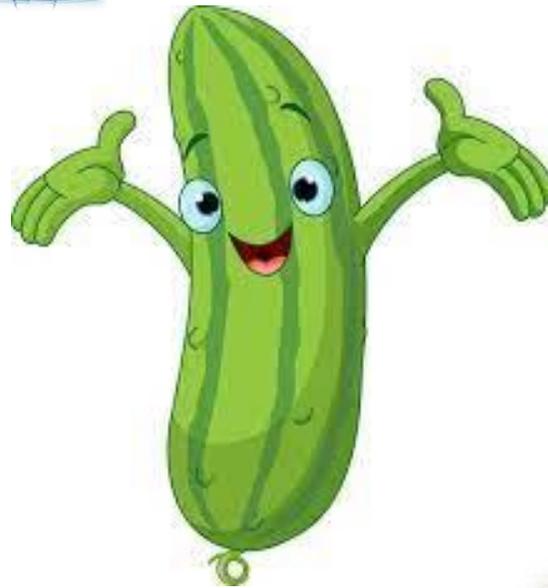
# le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21 /2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

19/05

**ENTREES**

 Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**



### MARDI

20/05

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Brownie à découper

### MERCREDI

21/05

**ENTREES**

\*Salade de cervelas\*  
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

### JEUDI

22/05

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

### Menu Végétarien

### VENDREDI

23/05

**ENTREES**

Concombre en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien  
Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches

**DESSERTS**

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.

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)   
  Pêche responsable   
  Porc français   
  Certification environnementale niveau 2   
  Origine France   
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 22/2025



## LUNDI

26/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes persillées

LAITAGES

DESSERTS

**Mousse Chocolat**

## Menu Végétarien

27/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre  
oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

## MERCREDI

28/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*



Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

## JEUDI

29/05

ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

30/05

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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.

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2025

## Menu Végétarien

|   |
|---|
| <b>02/06</b><br>ENTREES   |
| Salade de blé   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>  |
| Steak végétal   |
| Poêlée estivale<br>Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic |
| <b>LAITAGES</b>   |
| <b>DESSERTS</b>   |
| Fruit   |

### MARDI

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>03/06</b><br>ENTREES            |
| *Rosette*                          |
|                                    |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> |
| Poulet rôti                        |
| Haricots beurre                    |
| <b>LAITAGES</b>                    |
| Gouda                              |
|                                    |
| <b>DESSERTS</b>                    |

### MERCREDI

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>04/06</b><br>ENTREES            |
| Radis beurre                       |
| <b>PRODUIT DE SAISON</b>           |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> |
| Haché de poulet en sauce           |
| Blé au beurre                      |
| <b>LAITAGES</b>                    |
| <b>DESSERTS</b>                    |
| Flan nappé caramel                 |

### JEUDI

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
|                       | <b>05/06</b><br>ENTREES            |
| Salade verte croutons |                                    |
|                       | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> |
|                       | Fish and chips                     |
|                       | Frites au four                     |
| <b>LAITAGES</b>       |                                    |
| <b>DESSERTS</b>       |                                    |
|                       | Compote Pomme Banane               |

### VENDREDI

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>07/06</b><br>ENTREES            |
| Carottes râpées                    |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> |
| Blanquette de veau                 |
| Riz                                |
| <b>LAITAGES</b>                    |
| <b>DESSERTS</b>                    |
| Tarte aux pommes                   |
|                                    |

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.

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

|  |                               |  |                   |  |               |  |   |  |                |  |                               |
|--|-------------------------------|--|-------------------|--|---------------|--|---|--|----------------|--|-------------------------------|
|  | Viande Bovine Française (VBF) |  | Pêche responsable |  | Porc français |  | Certification environnementale niveau 2 |  | Origine France |  | Haute valeur environnementale |
|--|-------------------------------|--|-------------------|--|---------------|--|---|--|----------------|--|-------------------------------|

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2025



|                            |
|----------------------------|
| <b>LUNDI</b>               |
| 09/06<br>ENTREES           |
| <b>Férialé</b>             |
| PLATS &<br>ACCOMPAGNEMENTS |
| LAITAGES                   |
| DESSERTS                   |

*Menu Végétarien*

|  |
|--|
| 10/06<br>ENTREES                                     |
| Cèleri rémoulade                                     |
| PLATS &<br>ACCOMPAGNEMENTS                           |
| Roulés au fromage                                    |
| Salade verte   |
| LAITAGES <b>PRODUIT DE SAISON</b>                    |
| DESSERTS   |
| Fruit <b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</b> |

|                            |
|----------------------------|
| <b>MERCREDI</b>            |
| 11/06<br>ENTREES           |
| Carottes râpées            |
| PLATS &<br>ACCOMPAGNEMENTS |
| Paupiette de veau          |
| Purée                      |
| LAITAGES                   |
| DESSERTS                   |
| Yaourt aromatisé           |

**INCA ENSALADA**  
Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

**POULET PÉRUVIEN**  
Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

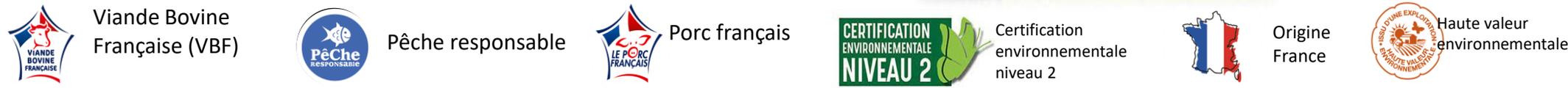
**POËLÉE CUZCO**  
Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

**MOELLEUX CHOCOLAT**

|   |
|---|
| <b> VENDREDI</b>  |
| 13/06<br>ENTREES  |
| Betteraves en salade <b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</b> |
| PLATS &<br>ACCOMPAGNEMENTS  |
| Pates au saumon <b>Pêche Responsable</b>                            |
| LAITAGES  |
| Samos   |
| DESSERTS  |

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, produits de la mer, 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.

## LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 25/2025

| LUNDI<br>16/06<br>ENTREES   | Menu Végétarien<br>17/06<br>ENTREES                     | MERCREDI<br>18/06<br>ENTREES                                  | JEUDI<br>19/06<br>ENTREES                            | VENDREDI<br>20/06<br>ENTREES                               |
|---|---|---|--|--|
| Salade fraîcheur<br>Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette | Pâtisserie salée<br>(ss viande)                         | Macédoine vinaigrette   | Taboulé  | Roulade dinde  |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Sauté de porc aux olives          | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Escalope panée VG | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Boules de bœuf en sauce | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>*Roti de porc* | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Brandade parmentière |
| Pommes noisette   | Haricots verts  | Semoule   | Brocolis à la béchamel                               |  |
| <b>LAITAGES</b><br>Camembert à couper                                   | <b>LAITAGES</b><br>Emmental                             | <b>LAITAGES</b><br>Emmental                                   | <b>LAITAGES</b><br>Emmental                          | <b>LAITAGES</b>  |
| <b>DESSERTS</b>   | <b>DESSERTS</b><br>Fruit                                | <b>DESSERTS</b>   | <b>DESSERTS</b><br>Gâteau basque                     | <b>DESSERTS</b><br>Yaourt nature sucré                     |

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.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

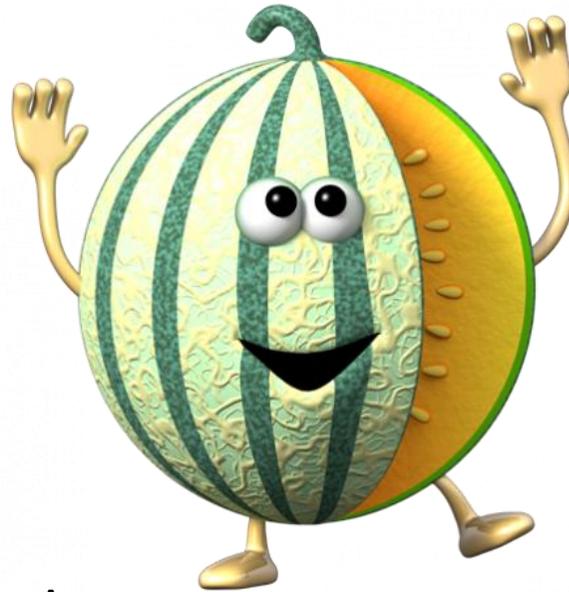
# Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules. La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2025



## LUNDI

23/06  
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes



LAITAGES

Edam



DESSERTS

## Menu Végétarien

24/06  
ENTREES

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

25/06  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Concombres en  
salade

Hot dog  
À monter  
(pain+saucisse+sauce)

PLATS &  
Frites au four

Yaourt à boire



## VENDREDI

27/06  
ENTREES

Melon entier  
à vider et tailler

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Petits pois



LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

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, cèleri 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.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 27/2025



## LUNDI

03/07

**ENTREES**

Chou coleslaw  
chou blanc, carotte, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré



## Menu Végétarien

04/07

**ENTREES**

Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Moelleux fourré pomme

## MERCREDI

05/07

**ENTREES**

Concombres en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé



## JEUDI

06/07

**ENTREES**

Pâté de campagne

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars romaine

Courgettes béchamel

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

**ENTREES**

Tomate pique-nique

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*

Chips

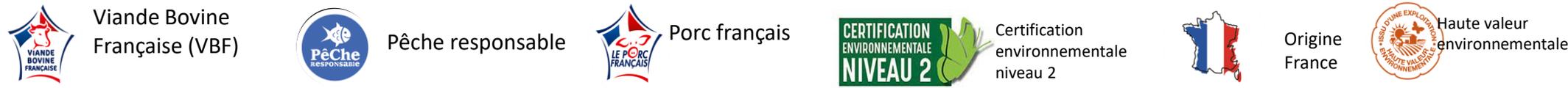
**DESSERTS**

Compote en berlingot

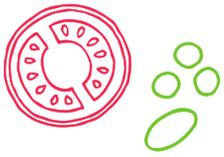
Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



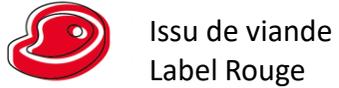
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme*

*Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite*

*Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement*

## Spécifiques



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

## Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

## Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française