

## Menus du 21 au 25 avril 2025

**lundi 21**



Joyeuses Pâques

**mardi 22**

- Salade aux croûtons à l'ail, mimolette et noix
- Boulette d'agneau sauce ketchup
- Potatoes
- Fruit de saison

**mercredi 23**

**jeudi 24**

- Curry de poisson °
- Riz créole
- Fromage
- Fruit de saison

**vendredi 25**

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Glace

\*Lait de coco et pois gourmand

## Menus du 28 avril au 2 mai 2025

**lundi 28**

- Salade verte
- Mac and cheese au cheddar\*
- Liégeois vanille
- Fruit de saison

**mardi 29**

- Concombres au fromage blanc
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau d'anniversaire 

**mercredi 30**

**jeudi 1**



**vendredi 2**

- Cordon bleu
- Haricots verts à l'ail et riz
- Fromage
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

\*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"> <li>● Sauté de dinde aux champignons</li> <li>● Petits pois à la française</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade chinoise au Xéres*</li> <li>● Parmentier</li> <li>● de sardines à la catalane</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Gratin de gnocchis au jambon</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Glace</li> </ul>

\* Chou chinois, emmental râpé, vinaigrette au Xéres.

## Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre</li> <li>● Poêlée de haricots verts et semoule</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fromage blanc à la cassonade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, vinaigrette balsamique</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Pizza tartiflette</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>

### 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"> <li> Betteraves à l'emmental et noix</li> <li> Piccata Romana</li> <li> Tortis</li> <li> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Quiche tomate mozzarella basilic</li> <li> Salade verte</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</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> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Filet de poisson</li> <li> Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, cheddar râpé, 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> Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li> Riz pilaf</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bœuf au paprika</li> <li> Duo d'haricots</li> <li> Fromage</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>			

### 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

- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

### mardi 3

- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes et semoule
- Fromage
- Flan nappé au caramel

### mercredi 4

### WASHINGTON

### jeudi 5



- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake

### vendredi 6

- Salade de tomates mozzarella à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

### lundi 9



### mardi 10

- Thon à la niçoise\*
- Riz camarguais
- Fromage
- Fruit de saison

### mercredi 11

### jeudi 12

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

### vendredi 13

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

\*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"> <li>Melon</li> <li>Chipolatas grillées</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Yaourt fermier 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>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortillas de patatas oignons</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates au gouda</li> <li>Marée du jour sauce ratatouille</li> <li>Boullgour</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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>Fromage blanc m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fajitas de bœuf</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <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>Rougail saucisses</li> <li>Riz créole et haricots rouges</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Glace</li> </ul>

### 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

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

### mardi 1

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

### mercredi 2

### jeudi 3

- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Fromage
- ● Gâteau d'anniversaire 

### vendredi 4

- Jambon 
- Chips
- Fromage
- Duo de pastèque et melon

\*Boulgour, dés de concombres et de fromage, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Fruits et légumes</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Céréales, légumes secs</li> <li><span style="color: pink;">●</span> Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Viande, poisson, oeuf</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: orange;">●</span> Matière grasse cachée</li> </ul>		<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b>, de <b>boeuf</b>, de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b>, décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p>
--	--	---	--