


















Menus de la Semaine du 1^{er} au 05 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien protéiné pour tous
Férié	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à l'échalote, vinaigre de framboise et miel 	Salade de concombres Vinaigrette aux herbes	Salade mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs, poivrons) Vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise 
	<p>Plat classique  </p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate et origan</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Tajine marocain et semoule (semoule, légumes couscous, pois chiches)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Plat classique </p> <p>Filet de merlu sauce pomme curry crémée</p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Galette de boulgour aux haricots rouges à la mexicaine Sauce tomate</p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Riz au lait</p> <p>Goûter : Jus de raisin Pain et chocolat</p>	<p>Plat classique  </p> <p>Emincé de porc sauce aigre douce</p> <p>Brocolis au persil et à l'échalote</p> <p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Gratin de pommes de terre brocolis et lentilles </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Penne rigate sauce aux épinards et au bleu </p> <p>Fromage blanc et confiture de mûre </p> <p>Fruit de saison  </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Radis roses et beurre	Pizza tomate et fromage (emmental et mozzarella)	Crudité locale 	Salade de tomates Vinaigrette au basilic
	<p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de porc sauce au romarin</p> <p>Riz </p>	<p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de dinde sauce paprika persillée</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>	<p><i>Plat classique</i></p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Rigol'Othes  </p>	<p><i>Plat classique</i> </p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce crustacés (crème, fruits de mer, tomate)</p> <p>Ratatouille</p>
	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentilles) </p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Haricots verts à l'ail</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Rigol'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise  </p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p>
	Coulommiers	Saint Paulin	Chource  	Petit fromage frais et sucre
	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt sur lit de fruits de saison  	Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat   
		<p>Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts</p>		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>			
Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes et romarin	Salade de concombres Vinaigrette aux herbes	Salade de coquillettes au pesto rouge		
<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce crème champignons	<i>Plat végétarien protéiné</i> Enchiladas (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate) et tortilla de blé	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce gardiane (thym, laurier, tomate)		
Pommes de terre persillées		Chutney de courgettes		
<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre		<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale Sauce tomate		
Yaourt nature et sucre	Cantal	Chutney de courgettes	Férialé	Férialé
Fruit de saison	Flan saveur vanille nappé au caramel	Bleu d'Auvergne		
		Fruit de saison		
		<i>Goûter :</i> Verre de lait Pain et confiture de framboises		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Menu Local</i>
Radis roses et beurre <i>Plat classique</i> Merguez Légumes couscous et boulgour <i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes Légumes couscous et boulgour	Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la moutarde</i> <i>Plat classique</i> Portion de filet de merlu sauce marseillaise (tomate, ail) Coquill'Othes <i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes et ratatouille aux lentilles corail et emmental	Salade verte <i>Vinaigrette à la ciboulette</i> <i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce au épices kebab Riz <i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles sauce tomate Riz	Salade de tomates <i>Vinaigrette au vinaigre balsamique</i> <i>Plat classique</i> Rôti de porc sauce au jus d'ognons Carottes persillées <i>Plat végétarien protéiné</i> Macaronis aux carottes et mozzarella	Crudité locale <i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce au miel Pommes de terre grenailles <i>Plat végétarien protéiné</i> Pommes de terre grenaille au fromage à tartiflette à la sauce béchamel Chaource Crème dessert au caramel beurre salé
Gouda Dessert lacté saveur chocolat	Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Pont l'Evêque Fruit de saison <i>Goûter :</i> Jus de raisin Moelleux au citron	Brie Beignet aux pommes	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée


























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 29 Mai au 02 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de lentilles <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Céleri râpé sauce cocktail (<i>mayonnaise</i>) 	 <i>La Crète</i> 	Taboulé à la menthe
	<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce provençale  <i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes d'été et basilic (<i>courgettes, olives,</i> <i>pesto rouge, pois chiches</i>) 	<i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce au caramel Brocolis persillés <i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux brocolis, pommes de terre et  mozzarella (œuf)	 <i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	<i>Plat classique</i>  Dés de colin d'Alaska sauce persane (<i>crème,</i> <i>safran, poivrons, carottes</i>) Epinards en branche à la crème <i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de  terre aux épinards et fromage de chèvre
	Yaourt nature et sucre Fruit de saison  	Carré Muffin vanille aux pépites de chocolat <i>Goûter :</i> Fruit de saison Gaufre	Petit fromage frais et <i>sucre</i> de canne  Cake aux amandes (<i>farine,</i> œuf)    <i>Repas végétarien</i> <i>protéiné pour tous</i>	Cantal  Fruit de saison  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Cuisiné par nos
équipes



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 05 au 09 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu Local</i>	
Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin	Salade de concombres Sauce fromage blanc aux herbes	Salade de haricots beurre à l'échalote Vinaigrette à la moutarde	Crudité locale	Salade mexicaine (<i>haricots rouges, tomates, maïs, poivrons</i>)
<i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas	<i>Plat classique</i> Fricassée de poulet sauce antillaise (<i>carottes, patate douce, épices colombo</i>)	<i>Plat classique</i> Filet de Hoki sauce niçoise (<i>tomate, anchois, câpres, olives, ail</i>)	<i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf	<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce au thym
Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Boulgour	Rigol'Othes	Chou-fleur persillé
<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (<i>mozzarella, bleu, parmesan AOP</i>)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, chou-fleur et lentilles
Ratatouille		Boulgour	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin
Bûche lait de mélange	Saint Nectaire	Camembert	Biscuit local	Compote de pommes
Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison		
		<i>Goûter :</i> Jus de pomme Cake marbré		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée
























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 12 au 16 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				
<p>Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise) </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic) </p> <p>Fromage blanc et sucre de canne </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p><i>Plat classique</i>  Filet de merlu sauce marseillaise (tomate, ail)</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce tomate et lentilles façon bolognaise</p> <p>Gouda</p> <p>Cubes de pêche au sirop</p>	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine (poivrons, tomates, cumin, coriandre) Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>   Poulet rôti au jus</p> <p>Carottes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison  </p> <p><i>Goûter :</i> Verre de lait Pain et chocolat</p>	<p>Salade verte Vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p><i>Plat classique</i>   Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivrons) Sauce tomate</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe (farine, œuf)   </p>	<p>Melon charentais</p> <p><i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce 4 épices</p> <p>Semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain et semoule (semoule, légumes couscous, pois chiches)</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 19 au 23 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges Sauce au fromage frais	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de concombres Sauce fromage blanc à la menthe	Salade verte et oignons frits Vinaigrette aux herbes	Melon jaune
Plat classique Sauté de dinde au jus d'oignons	Plat classique Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, maïs, tomate)	Plat classique Dés de colin sauce dieppoise (crème, champignons, carottes, fruits de mer)	Plat classique Hot dog (volaille) et Ketchup	Plat classique Sauté de bœuf sauce aux pruneaux
Brocolis à la béchamel	Riz	Purée de pommes de terre	Pommes de terre quartier	Haricots beurre à l'ail
Plat végétarien protéiné Gratin de pâtes coude, brocolis, cheddar et mozzarella	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (œuf, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate)	Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes	Plat végétarien protéiné Nuggets de fromage crispidor et Ketchup	Plat végétarien protéiné Boulettes de flageolets Sauce tomate
Coulommiers	Riz	Purée de pommes de terre	Pommes de terre quartier	Haricots beurre à l'ail
Crème dessert saveur vanille	Yaourt nature et sucre	Munster	Saint Nectaire	Petit fromage frais et sucre
	Fruit de saison	Dessert lacté au chocolat	Bâtonnet de glace saveur vanille enrobé de chocolat	Beignet aux pommes
		Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée































Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 26 au 30 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			<i>Au revoir les grands</i>	<i>Menu Local</i>
Taboulé à la menthe	Tartine œuf ciboulette  Pain de mie	Salade de haricots beurre Vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Crudité locale 
<i>Plat classique</i>  Sauté de porc sauce au romarin		<i>Plat classique</i>  Emincé de bœuf sauce stroganoff (champignons, crème, paprika, tomate)	<i>Plat classique</i>  Croustillant de colin d'Alaska Ketchup 	<i>Plat classique</i>  Bolognaise de bœuf
Carottes à la crème 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moussaka végétarienne (aubergines, légumes ratatouille, pommes de terre, emmental, fromage de chèvre)	Blé 	Pommes de terre noisettes	Rigol'Othes  
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate 		<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes d'été et basilic (courgettes, olives, pesto rouge, pois chiches) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé Ketchup 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (mozzarella, bleu, parmesan AOP)  
Carottes à la crème 	Fromage blanc et confiture d'abricot 	Gouda	Pommes de terre noisettes	Chource  
Carré	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt nature et sucre	Gâteau au chocolat (œuf, farine)  
Dessert lacté saveur vanille		<i>Goûter :</i> Jus d'orange  Pain et confiture aux 4 fruits rouges	Smoothie fraise banane 	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 03 au 07 Juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à l'échalote, vinaigre de framboise et miel</p> <p>Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres khira raïta (fromage blanc, cumin, coriandre, épices chili)</p> <p>Plat classique Emincé de porc sauce à l'estragon</p> <p>Petits pois persillés</p> <p>Plat végétarien protéiné Galettes de boulgour et pois chiches Sauce tomate</p> <p>Petits pois persillés</p> <p>Cantal</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la tomate</p> <p>Plat classique Merguez</p> <p>Légumes couscous et boulgour</p> <p>Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois chiches et boulgour</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Jus de raisin Moelleux au citron</p>	<p>Repas froid</p> <p>Melon charentais</p> <p>Plat classique Rôti de dinde froid</p> <p>Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)</p> <p>Plat végétarien protéiné Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Sorbet à la framboise</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf jus aux oignons</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et emmental</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local