Menus de la Semaine du 21 au 25 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>ÇEST</u> <u>FÊ</u> LE	Vendredi
			Repas de printemps	Repas végétarien protéiné pour tous
	Salade de betteraves AB rouges Vinaigrette à la framboise	Courgettes râpées Vinaigrette à la moutarde	Salade verte et billes de mozzarella Vinaigrette aux herbes	Concombres en rondelles Sauce fromage blanc et menthe
Férié	Plat classique Sauté de porc sauce 4 épices	Plat classique Emincé de dinde sauce moutarde Petits pois	Plat classique Bolognaise de bœuf Pâtes du pays d'Othe	Plat végétarien protéiné Timbale de riz à l'espagnol
Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois chiches, semoule Yaourt nature et sucre	Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois	Plat végétarien protéiné Boulgour korma, brunoise provençale, petits pois	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes du sud	
	Tomme blanche	Petit fromage frais nature et sucre	Cantal Age	
	Fruit de saison	Riz au lait et caramel	Cake au chocolat (œuf 🚜 , farine 💝)	Fruit de saison AB

Plat classique

Plat végétarien protéiné



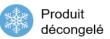


Issu de la pêche durable



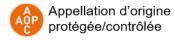
Issu de l'agriculture biologique

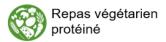












Menus de la Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées AB Vinaigrette aux agrumes	Salade à la mexicaine (haricots rouges, tomates,	Salade de tomates Vinaigrette à la ciboulette		Crudité 😤
Plat classique Emincé de dinde	maïs, poivrons) Vinaigrette à la moutarde	Plat classique		Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron
sauce façon marengo	Plat classique Steak haché de bœuf sauce forestière	Sauté de bœuf 📂 🏠		Pommes de terre
Chou-fleur persillé Plat végétarien protéiné	Brocolis à la béchamel	Écrasé de pommes de AB terre	Férié	lamelles et ketchup Plat végétarien protéiné
Pommes de terre, AB chou-fleur, lentilles à la tomate et emmental	Plat végétarien protéiné Gratin de coquillettes aux brocolis, cheddar et mozzarella	Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic		Stick de mozzarella Pommes de terre lamelles et ketchup
Munster APP Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fromage blanc nature et confiture d'abricot	Carré Fruit de saison		Chaource Ador Crème dessert saveur chocolat AB
	Fruit de saison AB			CHIOCOLAT COMPANY

Plat classique

Plat végétarien protéiné



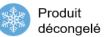


Issu de la pêche durable



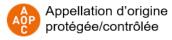
Issu de l'agriculture biologique

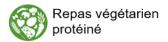












Menus de la Semaine du 05 au 09 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien protéiné pour tous
Tartinade d'œuf AB et ciboulette Pain de mie	Concombre en rondelles Sauce fromage blanc citronnée	Céleri rémoulade (mayonnaise)		Salade verte Vinaigrette au curry
Plat classique Nuggets de poulet et ketchup	Plat classique Boulette de bœuf charolais sauce tomate et basilic	Plat classique Hoki sauce estragon Riz		Plat végétarien protéiné Œuf dur, ratatouille, pommes de terre
Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons	Plat végétarien protéiné Couscous végétarien AB (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins	Plat végétarien protéiné Riz sauce crème de courgette, légumes et pois gourmands	Férié	
Haricots verts persillés Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pont l'Evêque APP Yaourt panaché aux fruits	Coulommiers Smoothie framboise basilic		Gouda Compote de pommes
Third said				

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



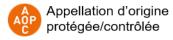
Issu de l'agriculture biologique

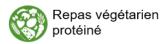












Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>GO</u> Û	Vendredi
	Repas végétarien protéiné pour tous		Londres	Menu Local
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Crêpe à l'emmental	Salade coleslaw (mayonnaise)	Crudité 😂
Sauté de porc sauce aux olives	Plat végétarien protéiné Courgettes, pommes de	Plat classique Saucisses chipolatas	Plat classique Poisson blanc meunière	Plat classique Sauté bœuf sauce curry
Chou-fleur à la béchamel	terre, emmental et chèvre	Gratin de brocolis	Pommes de terre grenaille	Pâtes du pays d'Othe
Plat végétarien protéiné Blé sauce chou-fleur AB ceuf, cantal AOP		Plat végétarien protéiné Nuggets de blé Gratin de brocolis	Plat végétarien protéiné Curry de petits pois et pommes de terre	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes et pois cassés
et brisures de chou-fleur Petit fromage frais nature			grenaille Cheddar	Chaource 🍰 👵
et sucre Fruit de saison	Saint Nectaire App Cocktail de fruits au sirop	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Gâteau coco et pépites de chocolat (œuf 🗥 , farine
				101.551501

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



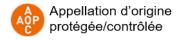
Issu de l'agriculture biologique

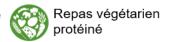












Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien protéiné pour tous	
Céleri rémoulade (mayonnaise)	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Houmous de pois chiches Pain de mie	Salade de coquillettes au pesto rouge	Melon jaune
	Plat classique Steak haché de bœuf	Plat classique		Plat classique Merlu sauce crème
Plat classique Cordon bleu	au jus Ratatouille	Emincé de porc 💝 🚺 sauce au caramel	Plat végétarien protéiné Omelette	Pommes de terre lamelles
Riz à la sauce tomate		Fondue de poireaux	sauce basquaise	Plat végétarien protéiné
Plat végétarien protéiné Paëlla végétarienne (riz,	Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de	Haricots verts à l'ail	Galette de boulgour, pois chiches, emmental
poivrons, tomates, petits pois)	tomate et lentilles façon bolognaise	terre, poireaux, béchamel et cantal		à l'orientale sauce tomate Pommes de terre
Cantal APP			Fromage blanc nature et sucre	lamelles
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Edam Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison	Camembert AB Compote de pommes allégée en sucre

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



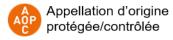
Issu de l'agriculture biologique

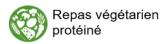












Menus de la Semaine du 26 au 30 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la</i>	Carottes râpées AB Vinaigrette au citron	Radis et beurre		
Flat classique Lasagne	Plat classique Jambon sauce forestière	Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé		
(bœuf et volaille Plat végétarien protéiné	Brocolis persillés Plat végétarien protéiné	Epinards à la crème	Férié	Férié
Pâtes du pays d'Othe sauce pesto et haricots blancs	Gratin de pommes de di terre, brocolis et lentilles	Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, chèvre et riz	·	·
Petit fromage frais et sucre	Bûche au lait de mélange	Pont l'Evêque		
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Semoule au lait		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



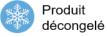


Issu de la pêche durable



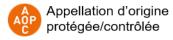
Issu de l'agriculture biologique

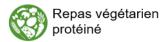












Menus de la Semaine du 02 au 06 Juin 2025



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Repas végétarien protéiné pour tous Crudité (***) Concombres en rondelles Pastèque Salade de tomates Taboulé Vinaigrette à la ciboulette Vinaigrette balsamique Plat classique Plat classique Plat classique Beignet de calamar Emincé de bœuf (***) Plat classique Sauté de dinde sauce tartare sauce échalote Plat végétarien protéiné Aiguillette de poulet sauce citron Coquillettes aux à la sauce tomate Riz Haricots verts persillés légumes du sud Courgettes persillées et Pommes de terre pommes de terre A Plat végétarien protéiné Plat végétarien protéiné quartiers Stick de mozzarella Nuggets de pois chiches Plat végétarien protéiné sauce tartare ΑB à la sauce tomate Plat végétarien protéiné Dauphinois de Riz sauce curry, pois courgettes, pommes de Riz Haricots verts persillés chiches, épinard et terre et basilic ΑĔ graines de courge Ar Yaourt nature AB et sucre Fromage blanc nature et Bleu d'Auvergne Cantal Age Coulommiers sucre Clafoutis aux pêches et Fruit de saison A Sorbet Yaourt panaché aux fruits amande (œuf AB ,farine Fruit de saison AB

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



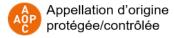
Issu de l'agriculture biologique

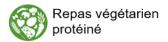












Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de lentilles Vinaigrette à la moutarde	Salade verte Vinaigrette au basilic	Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette à la moutarde	Pastèque
	Plat classique Sauté de dinde jus aux oignons	Plat classique Moussaka de bœuf	Plat classique Cheeseburger	Plat classique Colin d'Alaska sauce oseille Semoule
	Petits pois mijotés Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois	Plat végétarien protéiné Moussaka végétarienne (pommes de terre)	Plat végétarien protéiné Hamburger de poisson	Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois chiches, semoule
	Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison AB	Emmental Muffin vanille aux pépites de chocolat	Brie Fruit de saison	Saint Nectaire Apple Compote de pommes et bananes allégée en sucre
	And the state of t			

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



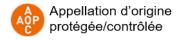
Issu de l'agriculture biologique

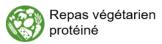












Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien protéiné pour tous			Repas froid
Melon Charentais	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Macédoine mayonnaise	Crudité 📂	Concombres en rondelles Sauce au fromage blanc et aux herbes
Plat classique Sauté de porc sauce caramel	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (œuf)	Plat classique Hoki sauce crème	Plat classique Sauce carbonara Macaronis	Plat classique Rôti de dinde froid mayonnaise
Carottes persillées	Riz AB	Blé	Plat végétarien protéiné	Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs)
Plat végétarien protéiné Farfalles, carottes et mozzarella		Plat végétarien protéiné Blé sauce 3 fromage (bleu, mozzarella,	Pâtes du pays d'Othe, sauce tomate, lentillons de Champagne façon	Plat végétarien protéiné Œuf dur mayonnaise
	Fromago blane nature et	parmesan AOP)	bolognaise	Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs)
	Fromage blanc nature et sucre		Chaource 🚰 🏚	Yaourt nature et sucre
Carré Riz au lait	Fruit de saison	Cantal APP Fruit de saison AB	Yaourt sur lit de fruits	Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle (œuf 🎉,farine
				The state of the s

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



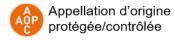
Issu de l'agriculture biologique

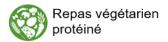












Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>ÇEST</u>	Vendredi
		Repas froid	Repas de fin d'année	Repas végétarien protéiné pour tous
Melon vert	Salade verte Vinaigrette ciboulette	Salade de tomates Vinaigrette aux herbes Plat classique	Pastèque Plat classique Saucisses chipolatas et	Salade de boulgour, tomates, poivrons <i>Vinaigrette à la moutarde</i>
Plat classique Escalope de dinde sauce 4 épices	Plat classique Emincé de bœuf sauce chasseur	Rôti de dinde (2) (2) mayonnaise AB (2) (3) Salade de pâtes à	Pommes de terre dauphines	Plat végétarien protéiné Œuf à la florentine (épinards)
Blé à la sauce tomate	Semoule AB	l'orientale (tomates, concombres, cumin)	Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin,	
Plat végétarien protéiné Blé crème de lentilles corail au curry et maïs	Plat végétarien protéiné Semoule sauce légumes minestrone	Plat végétarien protéiné Œuf dur, mayonnaise	lentilles, légumes et ketchup	
Edom	Fromage blanc nature et	Salade de pâtes à l'orientale (tomates, concombres, cumin)	Pommes de terre dauphines	
Edam Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison	Coulommiers Semoule au lait	Pont l'Evêque APP Sorbet framboise	Yaourt nature et sucre Smoothie pomme pêche

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable

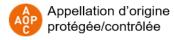


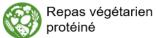
Issu de l'agriculture biologique

















Menus de la Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien protéiné pour tous		Repas froid	
Œuf dur mayonnaise	Concombres façon tzatziki	Pizza au fromage	Salade iceberg Vinaigrette aux herbes	Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la moutarde</i>
Plat classique Sauté de bœuf sauce forestière	Plat végétarien protéiné Nuggets de blé sauce tomate	Plat classique Escalope de dinde	Plat classique Jambon mayonnaise Salade de pâtes à la grecque (tomates,	Plat classique Hamburger de poisson Salade verte vinaigrette
Carottes au jus	Aubergines gratinées	Purée de pois cassés	poivrons, fromage brebis, olives)	Plat végétarien protéiné
Plat végétarien protéiné Pennes, haricots rouges, carottes, fèves et billes de mozzarella		Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes, pois cassés	Plat végétarien protéiné Œuf dur mayonnaise AB Salade de pâtes à la	Tarte méditerranéenne Salade verte vinaigrette
Fromage blanc nature et sucre	Munster Age	Carré	grecque (tomates, poivrons, fromage brebis, olives) Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre de canne
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Sorbet framboise	Fruit de saison	Gâteau aux poires (œuf AB, farine
				transferra

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique









