

Menus de la Semaine du 21 au 25 Avril 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné

Menus de la Semaine du 05 au 09 Mai 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 26 au 30 Mai 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 02 au 06 Juin 2025

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné

Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de lentilles <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Salade verte <i>Vinaigrette au basilic</i>	Salade de blé aux petits légumes <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Pastèque
	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde   jus aux oignons	<i>Plat classique</i> Moussaka de bœuf (aubergines)  	<i>Plat classique</i> Cheeseburger	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska  sauce oseille
	Petits pois mijotés		Brocolis	Semoule
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre  et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moussaka végétarienne (pommes de terre) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Hamburger de poisson	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain, pois chiches, semoule 
	Petit fromage frais nature et sucre	Emmental	Brie	Saint Nectaire 
	Fruit de saison 	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

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
<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce caramel  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf) 	<i>Plat classique</i> Hoki  sauce crème	<i>Plat classique</i> Sauce carbonara Macaronis	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde froid   mayonnaise 
Carottes persillées	Riz 	Blé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe,  sauce tomate, lentillons de Champagne façon  bolognaise	Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs)
<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles, carottes et mozzarella		<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce 3 fromage (bleu, mozzarella, parmesan AOP) 		<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur mayonnaise 
Carré	Fromage blanc nature et sucre	Cantal 	Chaource  	Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs)
Riz au lait	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt sur lit de fruits  	Yaourt nature et sucre
				Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle (œuf  , farine )

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas froid	Repas de fin d'année	Repas végétarien protéiné pour tous
Melon vert	Salade verte <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Pastèque	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	Plat classique Rôti de dinde mayonnaise	Plat classique Saucisses chipolatas et ketchup	Plat végétarien protéiné Œuf à la florentine
Blé à la sauce tomate	Semoule	Salade de pâtes à l'orientale (tomates, concombres, cumin)	Pommes de terre dauphines	Œuf à la florentine (épinards)
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	Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes et ketchup	
Edam	Fromage blanc nature et sucre	Salade de pâtes à l'orientale (tomates, concombres, cumin)	Pommes de terre dauphines	
Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison	Coulommiers Semoule au lait	Pont l'Evêque	Yaourt nature et sucre
			Sorbet framboise	Smoothie pomme pêche

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné

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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné