



Semaine du 5 au 9 Mai 2025

lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Salade de tomate BIO Céleri râpé BIO	LE JOUR DU Vége	Concombre BIO à la ciboulette Carottes râpées BIO I	FERIE	Crêpe au fromage
Filet de hoki pané et citron Riz créole	Pizza au fromage Salade verte BIO	Emincé de volaille BIO sauce hongroise Haricots verts BIO à l'ail		Steak haché BIO Carottes BIO braisées
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO	Tomme BIO Gouda BIO	Omelette BIO Haricots verts BIO à l'ail		Pavé de colin napolitain Carottes BIO braisées
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Semoule au lait		Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette m		



Production locale



Produits **BIO**



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Semaine du 12 au 16 Mai 2025

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
	Salade verte BIO Betteraves BIO	Cake aux deux fromages	<div style="text-align: center;"> <p>Concombre et sauce fraîche à la menthe</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Falafel</p> <p>Boulgour et sa sauce tomate</p> <p>Cake aux amandes</p> </div>	Pomelos BIO et sucre Carotte râpées BIO m
Boulettes d'agneau au basilic Riz créole	Colin poêlé et citron Pommes rissolées	Sauté de veau BIO sauce hongroise Courgettes BIO		Saucisse fumée Purée de pommes de terre BIO et chou-fleur BIO
Dahl de lentilles corail et riz <i>(plat complet)</i>		Filet de hoki pané Courgettes BIO		Nuggets de blé Purée de pommes de terre BIO et chou-fleur BIO
Carré de l'est BIO Camembert BIO	Yaourt aux fruits des Bas Vignon			Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan nappée caramel	Fruit de saison Fruit de saison		
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			

Production locale

 Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 19 au 23 Mai 2025

lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Salade Coleslaw BIO		Salade de tomates & Cube de mimolette Concombre vinaigrette & Cube de mimolette		Salade de blé BIO catalane
<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> LE JOUR DU </div> Macaronis méditerranéen BIO <i>(plat complet)</i> 	Bœuf sauté BIO cévenol Blé BIO	Pilons de poulet rôti BIO Petits pois BIO à la lyonnaise	Merguez douce sauce orientale Semoule BIO	 Filet de lieu frais sauce matelote Epinards BIO à la béchamel
	 Poisson blanc gratiné au fromage Blé BIO	 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Petits pois BIO à la lyonnaise	 Semoule à la mexicaine <i>(plat complet)</i>	
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO	Saint Nectaire AOP Cantal AOP		Gouda BIO Edam BIO	
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette m		

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 26 au 30 Mai 2025

lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
		Salade de crudités BIO	FERIE	Pont de l'ascension
Escalope de porc à la sauge Haricots verts BIO	LE JOUR DU Gnocchetti BIO basque <i>(plat complet)</i>	Rôti de boeuf nappé de sauce dijonnaise Purée de pdt BIO carottes BIO		
Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Haricots verts BIO		Filet de limande meunière Purée de pdt BIO carottes BIO		
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO	Mimolette Edam BIO			
Moelleux aux Pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié chocolat Gélifié vanille		
		Vinaigrette m		

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Salade de tomates BIO Radis et beurre	LE JOUR DU		Carotte râpées BIO l m Concombre à la crème ciboulette	Crêpes aux champignons
Calamar à la romaine Ratatouille	Tarte aux légumes Salade verte BIO	Fusili BIO à la bolognaise BIO <i>(plat complet)</i>	Chicken wings Blé BIO	Rôti de veau à l'estragon Courgettes BIO béchamel
		Spirales BIO à la mexicaine <i>(plat complet)</i>	Colin mariné thym citron Blé BIO	Omelette BIO Courgettes BIO béchamel
	Carré de l'est BIO Camembert BIO	Saint Nectaire AOP Cantal AOP		
Crème dessert à la vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Coupelle de compote de pomme Coupelle compote pomme banane	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Clafoutis aux pêches	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits **BIO**



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
FERIE		Salade de Betteraves	Menu plaisir des enfants !	Carottes râpées BIO Salade de tomates BIO
	Raviolis de légumes (plat complet)	Sauté de boeuf BIO au miel Carottes BIO à l'ail		LE JOUR DU Végé
		Omelette BIO fraîche Carottes BIO à l'ail		Boulgour BIO légumes 4 épices BIO (plat complet)
	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO		Tomme BIO Gouda BIO	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Beignet au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert fraise
		Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Melon charentais Concombre en salade	Crêpe au fromage Crêpes aux champignons		Chou rouge râpé BIO vinaigrette Carotte râpées BIO	
Quenelles de volaille sauce cury Jardinière de légumes BIO saveur soleil	Saucisse de Toulouse BIO Lentilles BIO	Filet de lieu frais sauce aurore Haricots verts BIO à l'ail	LE JOUR DU Végé Semoule à l'andalouse (plat complet)	Rôti de veau LR au basilic Riz pilaf
Pavé de merlu huile parfumée curry Jardinière de légumes BIO saveur soleil	Omelette BIO Lentilles BIO			Pavé de colin napolitain Riz pilaf
Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil		Edam BIO Emmental BIO		Saint Nectaire AOP Cantal AOP
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Molleux garniture framboise	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits **BIO**



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Semaine du 23 au 27 Juin 2025

lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
<p>Cake méditerranéen </p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p>Salade de tomates BIO Salade de crudités BIO</p>	<p> Carrousel de crudités Atterrissage Fête foraine</p>	
<p>Nuggets de volaille Petits pois BIO à la lyonnaise</p>	<p>Blé BIO à la mexicaine <i>(plat complet)</i> </p>	<p>Rôti de bœuf BIO et sauce marengo Gnocchetti Sardi BIO</p>	<p> Hot dog (Volaille) Pommes campagnarde</p>	<p>Lasagnes au saumon & Salade verte BIO</p>
<p> Nuggets de blé Petits pois BIO à la lyonnaise</p>		<p>Gnocchetti BIO lentilles tomate <i>(plat complet)</i></p>	<p> Hot dog (Végé) Pommes campagnarde</p>	
<p> Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil</p>	<p>Camembert BIO Tomme BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO</p>	<p> Milk Shake framboise</p>	<p>Cantal AOP Saint Nectaire AOP</p>
	<p> Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>		<p> Purée de pommes mûres</p>	
		<p>Vinaigrette m</p>		<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 30 Juin au 4 Juillet 2025

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
	Salade de crudités BIO & Cube de mimolette Concombre vinaigrette & Cube de mimolette	Taboulé	Radis et beurre Salade de tomates	C'est le dernier jour ! Menu plaisir des enfants
Chicken wings LR Boulgour BIO Boulette de soja tomate basilic Boulgour BIO	Bœuf sauté BIO sauce bobotie Courgettes BIO béchamel Filet de hoki pané Courgettes BIO béchamel	Poisson blanc crumble de pain d'épices Carottes BIO braisées	LE JOUR DU Végé Pâtes 1/2 complète base hindou (plat complet)	Calamars à la romaine Frites au four
Edam BIO Gouda BIO			Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO	Saint Nectaire AOP Pont l'évêque AOP
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel		Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien