



# Menu scolaire

Du 21 au 25 avril 2025



## LUNDI

## MARDI

J+4

## JEUDI

LE JOUR DU Végé

## VENDREDI

		Pomelos	2	Betteraves Bio vinaigrette persillées		Carottes râpées BIO, vinaigrette miel	2
FERIE		Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, champignon)	6	<u>Parmentier de lentilles et tomate</u> (lentilles vertes Bio )	7.1	Filet de Hoki sauce armoricaine	5
		Flageolets au jus appertisés	9	*****	9	Brunoise / semoule	8
		Fromage blanc Bio (ind) et sucre	12	Yaourt sucré Bio	12	Fromage fondu président	11
		Purée de pomme coupelle		Kiwi Bio	15	Cake à la mangue	13



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



# Menu scolaire

Du 28 avril au 02 mai 2025



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Rillettes de sardines		Salade de choux rouges vinaigrette	2		Macédoine de légumes mayonnaise	
Emincé de dinde LR sauce crème		Omelette nature	7.2	FERIE	Rôti de bœuf sauce ketchup	6
Petits pois Bio saveur jardin	8	Ratatouille Bio	8		Frites au four	9 & 3
Camembert Bio	11	Fromage blanc (en seau) et sucre	12		St Nectaire	10
Banane Bio	15	Beignet nature	13		Pomme Bio	15



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable



Viande d'origine Française

Plat ou produit "ESSENTIEL"



# Menu scolaire

Du 05 au 09 mai 2025



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU

Radis et beurre	2	Crêpes au fromage			Pâté de campagne /cornichon	1
Chili sin carne (Poivrons vert et rouges, tomates et haricots rouges ail)	7.1	Sauté de veau au jus	6	FERIE	Brandade de colin	5
Riz de Camargue créole	9	Carottes Bio / salsifis	8		Salade verte	9 &2
Edam Bio	10	Yaourt aromatisé	12		Fromage frais salé Petit moulé nature	11
Dessert lacté chocolat		Ananas frais	15		Purée pomme abricot	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française

Plat ou produit "ESSENTIEL"



# Menu scolaire

Du 12 au 16 mai 2025



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Betteraves cubes vinaigrette </p>		<p> Céleri râpé rémoulade </p>	2	<p>Chou blanc et chou rouge vinaigrette </p>	2	<p> Taboulé (semoule Bio </p>	
<p>Emincé de bœuf sauce hongroise (champignon, oignon, tomate) </p>	6	<p> Sauté de dinde à la normande </p>		<p> Filet de julienne frais sauce citron</p>	5	<p> <u>Pizza végétarienne</u> (courgette tomate égrené de pois champignon fromage) </p>	7.3
<p>Pâtes "Penne" semi-complètes </p>	9	<p>Mélange de légumes /haricots plats</p>	8	<p>Boulgour/ julienne de légumes </p>	8	<p>Salade verte</p>	8 & 2
<p>Tomme des Pyrénées </p>	10	<p>Emmental Bio </p>	10	<p>Fromage fondu Président</p>	11	<p>Yaourt sucré </p>	12
<p>Pomme </p>	15	<p>Tarte pomme rhubarbe</p>	14	<p>Ile flottante</p>	14	<p>Kiwi </p>	15



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



# Menu scolaire

Du 19 au 23 mai 2025



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes râpées aux raisins secs	2	Samoussa aux légumes curry		Concombres, tomate, radis rondelles salade iceberg Vinaigrette sumac	2	Salade de tortis Bio à la catalane	
Rougail saucisses	4	Œufs durs à la Dubarry	7.2	Lieu frais sauce tomate cannelle	5	Escalope de poulet sauce bobotie	
Mélange de 4 céréales	9	(Choux fleurs Bio )	8	Riz aux lentilles	9	Haricots beurre ciboulette	8
Carré Bio	11	Petit suisse	12	Fromage blanc ind	12	Gouda	10
Liégeois au chocolat	12	Ananas frais	15	Gâteau aux amandes	13	Fraises	15



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



# Menu scolaire

Du 26 au 30 mai 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg surimi maïs Bio vinaigrette aux agrumes	2	Macédoine de légumes mayonnaise			
Bœuf braisé sauce charcutière	6	<u>Tortelloni à la provençale Bio</u> <u>sauce tomate basilic</u>	7.3	FERIE	
Pommes campagnardes avec peau	9 &3	*****	9		
St Nectaire	10	Yaourt aromatisé banane	12		
Purée de pomme		Kiwi	15		



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



# Menu scolaire

Du 02 au 06 juin 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Taboulé (semoule Bio)		Pastèque	2	Concombre à la crème	2	Saucisson à l'ail cornichon	1
Sauté de bœuf LR sauce charcutière	6	<u>Parmentier de poisson à la purée de carotte</u>	5	Egrené de pois façon bolognaise	7.1	Filet de lieu frais nantua	5
Haricots verts saveur soleil	8	*****	8	Spaghetti	9	Julienne de légumes	8
Emmental Bio	10	Fromage frais salé	11	Brie Bio	11	Tomme des Pyrénées	10
Nectarine	15	Semoule au lait (semoule fine Bio)	12	Flan vanille nappé caramel		Banane Bio	15



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 ou produit "ESSENTIEL"



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

J+4

LE JOUR DU Végé

		Betteraves cubes Bio vinaigrette moutarde		Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	2	Melon	2
FERIE		Sauté de porc colombo		Moules à la crème	5	Lasagnes Bio aux courgettes (courgette	7.3
		Carottes Bio à la coriandre	8	Frites au four	9 & 3	****	8
		Crème anglaise (en litre)	12	Fromage fondu Vache qui rit Bio	11	Petit suisse Bio	12
		Muffin vanille aux pépites de chocolat (en ind)	13	Milk shake framboise	12	Purée pomme banane	



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée





# Menu scolaire



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU

Gaspacho  2	Courgettes crues sauce rémoulade 2	Fonds d'artichauts sauce crème	Cake salé olive fromage 1
Dall de lentilles corail (lentilles corail, carottes, tomate, gingembre lait de coco curry)  7.1	Chipolatas grillées  4	Filet de merlu frais sauce basquaise 5	Rôti de bœuf sauce hongroise à part 6
Riz créole  9	Haricots blancs BIO  9	Purée de pomme de terre 9	Salsifis persillés 8
Mimolette 10	St Paulin Bio  10	Gouda  10	Yaourt aromatisé vanille  12
Prunes 15	Purée pomme fraise cassis	Pomme Bio  15	Nectarine 15

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Melon vert	2	  Crémeux aux rondelles de radis (au fromage frais)	2	 Salade de tomates mozzarella	2	 Salade de quinoa	
 Navarin de veau 	6	 Emincé de dinde saveur kebab 		Couscous végétarien (légumes couscous et pois chiches)	7.1	 Filet de julienne frais sauce duglérée	5
Printanière de légumes	8	 Pommes "smile"	9 & 3	 Semoule	8	 Carottes / choux romanesco	8
 Cantal	10	 Fromage frais salé Fraidou	11	 Carré Bio	11	 Fromage blanc ind et sucre	12
Cubes de fruits coupelle		 Crêpe au chocolat fraîche	14	Liégeois vanille	12	Pastèque	15



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine Protégée



Viande racée



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



# Menu scolaire

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Repas froid

Betteraves cubes vinaigrette		Houmous (pois chiches Bio)		Duo de melons (jaune et charentais)	2	Salade de concombre Bio au maïs Bio	2
Tajine de bœuf au pain d'épices	6	Galette espagnole (riz poivrons petits pois tomate)	7.3	Rôti de dinde Ketchup		Saumon sauce crème	5
Lentilles Bio	9	Piperade	8	Macédoine de légumes mayonnaise Chips	8 & 3	Mélange de 4 céréales	9
Camembert	11	Yaourt sucré	12	Brie Bio	11	Emmental	10
Nectarine	15	Banane	15	Glace Cône vanille fraise	14	Clafoutis aux griottes	14



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée