



Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

Joyeuses Pâques

mardi 22

- Salade aux croûtons, des de fromage à l'ail et noix
- Salade de choux chinois aux des de fromage
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Fruit de saison

mercredi 23

- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes / semoule
- Fromage
- Fruit de saison
- Compote de fruits

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Carottes rapées
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Glace

vendredi 25

- Curry de poisson frais aux pois gourmands*
- Riz créole
- Fromage
- Salade de fruit au sirop
- Fruit de saison

*Lait de coco, oignons et ail

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Radis beurre
- Gratin de macaronis*
- Bechamel gratiné
- Compote de fruit
- Fruit de saison

mardi 29

- Concombres au fromage blanc
- Salade de choux rouge dés de fromage
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau du mois

mercredi 30

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Compote pomme/banane
- Fruit de saison

jeudi 1

vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Salade de pomme de terre au œufs
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Macaronis, béchamel, emmental râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine° ou ● Taboule de boulgours ● Sauté de dinde aux champignons ● Petits pois à la française ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier ● de poisson à la catalane ● Fromage ● Compote de pomme ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ou ● Bettraves ciboulette ● Gratin de gnocchis au jambon ● Salade verte ● Glace 		<ul style="list-style-type: none"> ● Blésotto crémeux ● aux légumes° ● Fromage ● Compote de fruit ou ● Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

COHESION

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre ● Poêlée de haricots verts et pomme de terre ● Fromage ● Compote pomme /poire ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ou ● Choux blanc mayonnaise ● Rôti de porc, jus au thym ● Flageolets aux carottes ● Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf à la provençale ● Coquillettes ● Fromage ● Panna cotta coulis fruits rouges ou ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ou ● Salade de tomate échalotte ● Pizza tartiflette° ● Salade verte ● Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ou ● Galantine de volaille ● Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée ● Riz pilaf ● Compote de pommes

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ou ● Salade de mache et croûtons, vinaigrette ● Piccata Romana* ● Tortis ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Cocktail de fruits ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes rapées ou ● Radis blanc rapé ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de concombre vinaigrette ou ● Salade de chou chinois aux noix ● Saucisse grillée ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ou ● Terrine de légumes ● Poisson du jour en ● Blé tendre au beurre ● Fruit de saison

*Eminces de dinde, oignons, poirvons, chorizo doux)

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou rouge et fromage ou ● Salade de tomate emmental ciboulette ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois à l'emmental* ou ● Salade aux croûtons à l'ail et dés de fromage ● Sauté de bœuf au soja ● Haricots plats aux oignons ● Gâteau du mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin coulis de tomate ● Pommes noisettes ● Fromage ● Compote de pomme ou ● Fruit de saison 		

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Penne rigate semi complète
- Bolo de haricots rouges, kasha et courgettes
- Fromage
- Liegeois vanille
ou
 Flan nappé au caramel



mardi 3

- Taboulé fraîcheur
ou
 Feuilleté au fromage
- Emincé de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Fruit de saison

mercredi 4

- Croque cake°
- Salade verte
- Petit suisse
- Cocktail de fruits au sirop
ou
 Ananas frais au sirop

*Croque monsieur revisité au jambon de dinde

WASHINGTON jeudi 5



- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hot dog
- Frites
- Cheesecake
- Au coulis de fruits



À la découverte des capitales!

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
ou
 Betteraves au vinaigre de xeres
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fromage blanc sucré

lundi 9




mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
ou
 Œuf dur mayonnaise
- Thon à la niçoise°
- Riz camarguais
- Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

mercredi 11

- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Fromage
- Mousse au café
ou
 Mousse au chocolat

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau
ou
 Toast de fromage frais aux herbes
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Ty Pavégétal estival°
- Salade verte
- Fromage
- Barre bretonne crème anglaise
ou
 Île flottante



* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Celeri râpés au fromage blanc ou Salade de tomate ciboulette Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage ou Cake au fromage Filet de dinde sauce colombo Haricots beurre persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tortillas de patatas oignons Salade verte Fromage Crème dessert vanille ou Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz basmati Fromage Compote de fruits ou Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Marée du jour sauce ratatouille Boulgour Fromage Cake marbré chocolat ou Gateau du mois

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Riz créole Fromage Compote de pomme ou Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon ou Pastèque Tajine de légumes aux pois chiches Semoule couscous ou Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au balsamique ou Salade de radis roses Spaguetti fromage rapé Bolognaise de bœuf Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de concombre vinaigrette ou Salade de chou chinois aux noix Calamars à la romaine Courgette et riz doré Clafoutis aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti Blé à la tomate Fromage Liegeois chocolat ou Glace

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ou Salade de concombre vinaigrette ● ● Rougail saucisses ● Riz pilaf ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson pané sauce tartare ● Poêlée de courgettes ● Fromage ● ● Ananas au sirop ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de pommes de terre aux œufs ● ● Flammekueche ● Salade mélangée ● ● Crème dessert caramel ou ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macaronis ● Caviar d'aubergines et tomates ● Fromage ● ● Barre bretonne crème anglaise ou ● ● Gâteau du mois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ou ● Melon ● Jambon ● ● Pomme de terre roties ● Fruits de saison <div style="text-align: right;"> </div>



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.