

## Légende des pictogrammes

Picto	Signification
	BIO
	Produits durables et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable...)
	Plat végétarien
	Fruit et/ou légume cru de saison
	Contient du Porc
	Elaboré dans notre cuisine
	Fournisseurs Locaux

Semaine du 12 au 16 mai 2025 (S20) EGALIM

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Terrine de légumes			<sup>AB</sup> Carottes râpées			Salade de quinoa nature			Brocolis HVE crème de curry			<sup>*</sup> Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)		
Options															
Plats Protidiques	Crêpe au fromage			Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange			Poulet rôti			Rôti de porc HVE au jus			Pilons de poulet nouvelle agriculture tex mex		
				Couscous végétarien aux pois chiches			Poisson pané			Steak de soja à la provençale			Rousties de légumes		
Options															
Accompagnements	Haricots verts			Semoule HVE			Poêlée de légumes			Carotte aux épices			Gratin de choux fleurs		
Options															
Fromage / Laitage	Brie pointe			Petit suisse aux fruits			<sup>AB</sup> Saint paulin						Cantadou		
Desserts	<sup>AB</sup> Fruit frais						Riz au lait			Fromage blanc aromatisé aux fruit			<sup>*</sup> Fruit frais		

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 19 au 23 mai 2025 (S21) **EGALIM**


		LUNDI		MARDI		MERCREDI		Menu Asiatique JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Options										
		<input checked="" type="checkbox"/> Betteraves HVE		Médailon de surimi		Pommes de terre façon piémontaise					<input checked="" type="checkbox"/> Radis beurre
Plats Protidiques	Options										
		Paupiette de veau à l'estragon		Omelette nature et dosette de ketchup		Tarte à l'italienne		Sauté de porc HVE au caramel		Gratiné de poisson au fromage MSC	
		Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise						Falafels de pois chiches			
Accompagnements	Options										
		<input checked="" type="checkbox"/> Pommes sautées		<input checked="" type="checkbox"/> Petits pois		Haricots beurre HVE provençale		Poêlée asiatique		Purée de Brocolis	
Fromage / Laitage	Options										
		Bûchette de chèvre mélange				<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt aromatisé		Cantafrais		<input checked="" type="checkbox"/> Madeleine	
Desserts	Options										
		Compote pomme fraise		Fruit frais		Gaufrettes plumetis chocolat		<input checked="" type="checkbox"/> Cake mangue coco		Fruit frais	

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf	
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>						 <u>Carottes râpées</u>			 <p>BONNE FÊTE DE L'ASCENSION</p>						
	Options															
Plats Protidiques	 <u>Boulettes végétales stroganoff</u>			 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>			  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>									
	Options			Poisson pané			Saucisse végétale sauce rougail									
Accompagnements	<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>			<u>Ratatouille</u>			 <u>Semoule HVE</u>									
	Options			Riz												
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>			 <u>Galette St Michel</u>			<u>Tomme noire</u>									
	Options															
Desserts	 <u>Fruit frais</u>			<u>Yaourt nature</u>			<u>Gâteau aux pommes</u>									
	Options															

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

## Semaine du 2 au 6 juin 2025 (S23) EGALIM

		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées											
Options											
Plats Protidiques											
Options											
Accompagnements											
Options											
Fromage / Laitage											
Desserts											

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 9 au 13 juin 2025 (S24) EGALIM

MEXICO



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf	
Entrées							Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette			Gaspacho			Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)			
Options																
Plats Protidiques					Aiguillettes de blé panées			Haché au boeuf VBF sauce barbecue			Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Tex Mex			Colin pané MSC		
								Bouchée forestière			Omelette					
Options																
Accompagnements					Pâtes			Printanière de légumes			Semoule HVE Courgettes provençale			Pommes de terre quartiers LOCAL		
Options																
Fromage / Laitage					Fromage fondu			Saint paulin						Galette bretonne		
Desserts					Compote de pommes HVE			Tarte normande			Fruit frais			Yaourt nature		

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

## Semaine du 16 au 20 juin 2025 (S25) EGALIM

		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées			*				*		*		
		<u>Terrine de poisson</u>		<u>Melon</u>		<u>Carottes râpées</u>		<u>Concombres nature</u>		<u>Tomates nature</u>	
Options											
Plats Protidiques			✓							✓	
		<u>Cordon bleu de volaille</u>		<u>Jambon blanc HVE froid</u>		<u>Tandoori de volaille</u>		<u>Tomate farcies (sans porc)</u>		<u>Croustillant fromager</u>	
Options											
		<u>Nugget's de blé</u>		<u>Curry de courgettes poivrons</u>		<u>Palet végétarien montagnard</u>		<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>			
Accompagnements		✓				AB		AB			
		<u>Haricots beurre HVE provençale</u>		<u>Frites au four</u>		<u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Riz</u>		<u>Purée de carottes</u>	
Options											
Fromage / Laitage											
		<u>Carré de l'est</u>		<u>Biscuit Nouba</u>		<u>Brie pointe</u>				<u>Tomme noire</u>	
Desserts	AB					*		2			
		<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Yaourt nature</u>		<u>Fruit frais</u>		<u>Gâteau au chocolat</u>		<u>Fruit frais</u>	

Suggestion de notre diététicienne

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement*

## Semaine du 23 au 27 juin 2025 (S26) EGALIM

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	* Radis beurre			* Concombre et pastèque			Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)			* Melon			☞ Saucisson ail		
Options													☞ Œufs mayonnaise		
Plats Protidiques	☑ Végane de légumes (plat complet)			☑ Saucisse de Toulouse HVE ☞						☞ Rôti de Boeuf froid et dosette de mayonnaise			☞ Colombo de poisson		
				Saucisse végétale nature			Nugget's de blé			Omelette					
Options															
Accompagnements	Plat complet			Haricots blancs à la tomate			AB Ratatouille			Salade de pommes de terre façon piémontaise			Carottes aux épices		
													Semoule		
Options															
Fromage / Laitage	Mimolette						AB Madeleine						AB Brie pointe		
Desserts	Pêche au sirop			AB * Fruit frais			Yaourt nature			Brownie			Fromage blanc sucré		

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

## Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025 (S27) EGALIM

		Menu Stock Tampon											
		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI			
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées													
Options													
Plats Protidiques													
Options													
Accompagnements													
Options													
Fromage / Laitage													
Desserts													

Suggestion de notre diététicienne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement