






SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025



SENIORS

PRINTEMPS

MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	PÂQUES FÉRIÉ	VEGETARIEN			
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade verte de Barème bio locale  / emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Chipolatas	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		Fromage	Fromage	 Fromage bio	Fromage
DESSERTS		 Fromage blanc bio et crème de marron	Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison





SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025






SENIORS

PRINTEMPS



MENU SEMAINE 18

COMPOSANTES	LUNDI 28/04/25	MARD 29/04/25	MERCREDI 30/04/25	JEUDI 01/05/25	VENDREDI 02/05/25
	VEGETARIEN	MENU SENEGALAIS		FERIE	
ENTREES	Quiche au fromage	Pastel Sénégalais	 Radis bio local Barême Beurre		Concombre à la vinaigrette
PLATS	Quinoa	Poulet Yassa	Emincé de porc à la thaïlandaise		Colin sauce bleu
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	 Riz bio Pilaf	Poêlée de légumes façon wok		Haricots verts Macaroni
FROMAGE / LAITAGE	 Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Banane	Yaourt aux fruits		Fruit de saison








SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025



SENIORS

PRINTEMPS

MENU SEMAINE 19					
COMPOSANTES	LUNDI 05/05/25	MARD 06/05/25	MERCREDI 07/05/25	JEUDI 08/05/25	VENDREDI 09/05/25
		VEGETARIEN		FERIE	
ENTREES	Mousse de thon au kiri / gressins	Salade de champignons à la vinaigrette	½ Pamplemousse		 Salade verte bio local /Maïs
PLATS	Sauté de veau aux olives	Poêlée de courgettes, et Haricots blanc à la tomate	Chipolatas		Hachis Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de Brocolis et Riz bio Pilaf 	Blé	Gratins de blettes bios locales  A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage		 Fromage bio
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025






SENIORS

PRINTEMPS



MENU SEMAINE 20

COMPOSANTES	LUNDI 12/05/25	MARD 13/05/25	MERCREDI 14/05/25	JEUDI 15/05/25	VENDREDI 16/05/25
		MENU EGYPTIEN		VEGETARIEN	
ENTREES	Salade composée de quinoa	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	 Salade verte Bio locale et petits croutons
PLATS	Poisson pané	Kefta	Roti de dinde au jus	Omelette aux fines herbes	Paella de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés	Boulgour aux petits légumes	Petits pois aux petits oignons	Poêlée de carottes et navets aux épices	
FROMAGE / LAITAGE	Fromage	Fromage	 Fromage bio	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de fruits	Gâteau au chocolat maison	Yaourt aux fruits








SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025



SENIORS

PRINTEMPS



MENU SEMAINE 21					
COMPOSANTES	LUNDI 19/05/25	MARDI 20/05/25	MERCREDI 21/05/25	JEUDI 22/05/25	VENDREDI 23/05/25
			VEGETARIEN	MENU ASIATIQUE	
ENTREES	Charcuterie	Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte et nems	 Salade de carottes râpées vinaigrette
PLATS	Sauté d'agneau marengo	Emincé de porc à l'estragon	Galettes végétariennes	Poulet au caramel	Colin à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Polenta crémeuse	Epinards à la crème	Courgettes bio local aux épices douces	 Riz bio pilaf	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO







SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025



SENIORS

PRINTEMPS



MENU SEMAINE 22					
COMPOSANTES	LUNDI 26/05/25	MARDI 27/05/25	MERCREDI 28/05/25	JEUDI 29/05/25	VENDREDI 30/05/25
	VEGETARIEN	MENU ITALIEN			
ENTREES	Pamplemousse	Salade tomate mozzarella	Salade verte bio local et dés emmental		
PLATS	Blé pilaf aux lentilles vertes et petits légumes et tofu fumé bio 	Spaghettis à la carbonara	Roti de Porc au jus		
ACCOMPAGNEMENT			Poêlée de petits pois et carottes		
FROMAGE	Fromage	 Fromage	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		










SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025



SENIORS



PRINTEMPS

MENU SEMAINE 23					
COMPOSANTES	LUNDI 02/06/25	MARDI 03/06/25	MERCREDI 04/06/25	JEUDI 05/06/25	VENDREDI 06/06/25
	VEGETARIEN			MENU MAROCAIN	
ENTREES	Salade pois chiche au cumin	Taboulé	 Salade verte Bio local et Maïs	Salade marocaine	Œufs dur mayonnaise
PLATS	Aubergines à la parmesane Et Riz bio 	Sauté de veau à la forestière	Côte de porc aux herbes de Provence au jus	Couscous végétarien aux petits légumes	Paupiettes de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Fromage	 Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	 Flan chocolat

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO







SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SENIORS



PRINTEMPS

MENU SEMAINE 24					
COMPOSANTES	LUNDI 09/06/25	MARDI 10/06/25	MERCREDI 11/06/25	JEUDI 12/06/25	VENDREDI 13/06/25
	FERIE			VEGETARIEN	MENU COLORE
ENTREES		Radis beurre	 Pizza au fromage bio maison	Salade de carottes rapées	Salade de pâtes colorées
PLATS		Sauté de dinde à la crème	Filet de colin beurre persillé	Steak fromagé	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Quinoa	Fenouils à la provençale	Haricots verts et courgettes persillés	Petits pois au jus
FROMAGE		 Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS		Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Salade de fruits frais

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

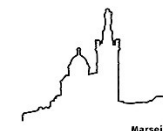
BIO












SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SENIORS



PRINTEMPS

MENU SEMAINE 25					
COMPOSANTES	LUNDI 16/06/25	MARDI 17/06/25	MERCREDI 18/06/25	JEUDI 19/06/25	VENDREDI 20/06/25
		VEGETARIEN			
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	 Salade de tomates / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème 
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes 	Boulettes d'agneau	Gardianne de taureau Bio	AIOLI PROVENCAL
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de Carottes sautées	Céréales gourmandes	 Poêlée de légumes de saison bio locale	 Riz bio local de Camargue	
FROMAGE	Fromage	 Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Citron Givré

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 23 JUN 2025 AU 27 JUN 2025



SENIORS

ETE



MENU SEMAINE 26					
COMPOSANTES	LUNDI 23/06/25	MARDI 24/06/25	MERCREDI 25/06/25	JEUDI 26/06/25	VENDREDI 27/06/25
	VEGETARIEN			MENU GRECQUE	
ENTREES	Salade de tomate à la menthe	Taboulé estival	 Salade verte bio de barème	Salade concombre à la crème et au basilic	Quiche au fromage
PLATS	 Lasagnes chèvre épinards	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		 Courgettes bio local braisées	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt grecque aromatisé	Fruit de saison









SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025



SENIORS

ETE

MENU SEMAINE 27					
COMPOSANTES	LUNDI 30/06/25	MARDI 01/07/25	MERCREDI 02/07/25	JEUDI 03/07/25	VENDREDI 04/07/25
	VEGETARIEN				
ENTREES	Salade de pois chiches	Salade de tomates	Mousse de sardines + gressins	Quartier de Pamplemousse	Coleslaw
PLATS	 Flan de légumes du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Filet de colin sauce meunière
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'ail et riz	Pâtes au pesto
FROMAGE	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Cône









SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025



SENIORS

ETE

MENU SEMAINE 28					
COMPOSANTES	LUNDI 07/07/25	MARDI 08/07/25	MERCREDI 09/07/25	JEUDI 10/07/25	VENDREDI 11/07/25
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de pommes de terre	Salade de tomates / mozzarella	Salade d'agrumes	 Salade de concombre bio vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS	Roti de porc	Sauté de dinde à la provençale	Salade complète de riz au thon	Lasagnes végétariennes	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes sautées	Polenta crémeuse			Haricots verts
FROMAGE	Fromage	fromage	Fromage	Fromage	 fromage
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	 Compote de pommes	Fruits de saison	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

