



PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	 Salade verte Bio locale
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 bio 	Fromage	 Fromage frais bio		Yaourt aux fraises bio 
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de fruits bio	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO









SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



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				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO





SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait





PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	Salade verte Bio locale 
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 bio 	Fromage	Fromage frais bio 		Yaourt aux fraises bio 
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits bio 	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO










SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



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				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO





SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	Salade verte Bio locale 
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 bio 	Fromage	Fromage frais bio 		Yaourt aux fraises bio 
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits bio 	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO









SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



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				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO





SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	 Salade verte Bio locale
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 bio 	Fromage	 Fromage frais bio		 Yaourt aux fraises bio
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de fruits bio	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO










SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



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				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO






SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	 Salade verte Bio locale
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 bio 	Fromage	 Fromage frais bio		Yaourt aux fraises bio 
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de fruits bio	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO









SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



ETE

MENU SEMAINE 27

COMPOSANTES	LUNDI 30/06/25	MARDI 01/07/25	MERCREDI 02/07/25	JEUDI 03/07/25	VENREDI 04/07/25
	VEGETARIEN				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO





SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 17					
COMPOSANTES	LUNDI 21/04/25	MARD 22/04/25	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25
	Férié	VEGETARIEN		MENU DISCO US	
ENTREES		Betteraves mimosa	Salade de carottes vinaigrette	Salade de mâche + emmental	Salade de haricots plats
PLATS		Poêlée de courgettes et petits pois au curry	Poulet rôti aux herbes de Provence	Hot Dog	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT		Céréales gourmandes	Epinards à la crème	Frites	 Blé bio aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE		 Fromage blanc bio et crème de marron		 Yaourt nature	Fromage frais
DESSERTS			 Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison
GOUTER			Brioche – chocolat Fruit de saison		

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 28 AVRIL 2025 AU 02 MAI 2025

SCOLAIRE



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 Barème 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 bio	 Fromage frais bio	 Yaourt Bio aux fruits		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Banane			Fruit de saison
GOUTER			Fruit de saison Kiri Goûter		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 05 MAI 2025 AU 09 MAI 2025

SCOLAIRE



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 locale de Barème /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 bio	Gratins de blettes bio locales A la sauce Mornay		
FROMAGE / LAITAGE		Fromage			Fromage blanc bio nature
DESSERTS	Compote	Salade de fruits frais	Flan vanille		Fruits de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain – Gouda		

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

BIO












PRINTEMPS

SEMAINE DU 12 MAI 2025 AU 16 MAI 2025

SCOLAIRE



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 bio 	Houmous + Tortillas	Salade de tomates / Basilic	Salade de lentilles blondes, feta / menthe	 Salade verte Bio locale
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 bio 	Fromage	 Fromage frais bio		 Yaourt aux fraises bio
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de fruits bio	Gâteau au chocolat maison	
GOUTER			Madeleine – Fruit Suisse nature		










PRINTEMPS

SEMAINE DU 19 MAI 2025 AU 23 MAI 2025

SCOLAIRE



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		Salade de concombre vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade verte bio locale  et nems	Salade de carottes râpées bio locales et 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 locales aux épices douces	Riz bio pilaf 	Haricots beurre persillés
FROMAGE	Fromage frais bio 	Yaourt aromatisé aux framboises bio 	Suisse Nature	Fromage frais	Fromage mini Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Litchis au sirop	Gâteau de semoule à la vanille
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



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 frais bio 	 Yaourt nature bio	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



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 locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs 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	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts bio persillés	Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage	Fromage blanc		
DESSERTS		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	 Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 09 JUIN 2025 AU 13 JUIN 2025

SCOLAIRE



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

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 16 JUIN 2025 AU 20 JUIN 2025

SCOLAIRE



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			MENU MARSEILLAIS
ENTREES	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de tomates bio locales / Mozzarella	Salade mexicaine	Salade de concombre bio local à la crème	Tapenade / gressins salade verte Bio de barème
PLATS	Roti de dinde au jus	Curry de pois chiche et courgettes bio locales	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 frais		Yaourt nature	Fromage	fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER			Compote à boire Pain - Fromage		

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

BIO













SEMAINE DU 23 JUIN 2025 AU 27 JUIN 2025

SCOLAIRE



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
				MENU GRECQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Salade de tomate bio locale à la menthe 	Taboulé estival	Salade verte bio de barème 	Salade concombre bio local à la crème et au basilic 	Quiche au fromage
PLATS	Lasagnes chèvre épinards 	Sauté de porc aux épices	Poulet rôti	Moussaka bio local 	Dhal de lentilles corail au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes bio locales braisées 	Purée de pommes de terre		Riz pilaf bio 
FROMAGE	Yaourt	Fromage	Fromage 	Yaourt grecque aromatisé vanille	
DESSERTS	Fruits de saison	Compote de fruits bio 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER			Cake au fruit Suisse nature		

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

BIO










SEMAINE DU 30 JUIN 2025 AU 04 JUILLET 2025

SCOLAIRE



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				PIQUE NIQUE
ENTREES	Salade de pois chiches		Mousse de sardines + gressins		 Tomates cerise bio locales
PLATS	 Flan de légumes bio local du soleil	Emincé de veau aux olives	Couscous de poulet semoule beurre et petits légumes bio 	Boulette de bœufs à la tomate	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Pommes noisette		Haricots verts sautés à l'aïl et riz	Chips
FROMAGE	Fromage	 Yaourt brassé bio nature		Fromage frais	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	 Petits suisses bio aux fruits	Fruit de saison	Compote à boire
GOUTER			Galettes bretonnes Chocolat Fruit de saison		

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

BIO






SEMAINE DU 07 JUILLET 2025 AU 11 JUILLET 2025

CLSH



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 d'agrumes	 Salade de concombre bio locale vinaigrette et feta	Salade d'artichauts vinaigrette
PLATS			Salade complète de riz au thon	Lasagne végétarienne	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT					Haricots verts
FROMAGE			Fromage frais		 fromage
DESSERTS			 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine	Suisse nature Pain - chocolat	Compote de fruits Pain au lait

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

BIO

