

Semaine du 05 au 09 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate  vinaigrette Salade verte  vinaigrette			
Sauté de bœuf  sauce tomate origan Colin  sauce crème herbes	Nuggets de pois chiche   Boulgour  légumes sauce teriyaki PLAT COMPLET	Cuisse de poulet  au jus herbes Omelette nature  sauce basquaise		Haché de veau  au jus Pané blé graine emmental épinard 
Lentilles   mijotés Carottes à l'ail	Boulgour  Jardinière de légumes	Fidanziati   et emmental râpé Haricots beurre à la tomate	FERIE	Pomme de terre quartier persillés Haricots panachés persillés
Edam  Pointe de Brie	Yaourt nature   Quart de lait et confiture fraise Yaourt nature de la ferme de Sigy  et sucre	Munster Gouda 		Camembert Bleu d'Auvergne 
Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix		Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme fraise allégée en sucre



Semaine du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU LONDRES	VENDREDI
	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Pomelos sucre Radis beurre ½ sel	Salade coleslaw Salade verte vinaigrette	
Escalope dinde sauce curry Merlu sauce citron	Boulette de bœuf sauce tomate Boulette pois chiche sauce tomate	Rôti de bœuf (froid) sauce moutarde ancienne Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron sauce tomate	Fish & chips (poisson meunière, frites, sauce verte menthe) PLAT COMPLET Omelette nature sauce basquaise	Galette lentille verte Fusilloni sauce curry pois chiche épinards graines de courge PLAT COMPLET
Riz Brocolis au jus	Blé Ratatouille	Purée de pomme de terre à la muscade Haricots verts persillée	Frites (four) Haricots coco tomate aigre doux	Fusilloni et mozzarella râpée Courgette à l'ail
Coulommiers Saint Paulin				Pont l'évêque Gouda
Fruit de saison au choix	Yaourt nature Quart de lait et sucre Yaourt nature Quart de lait et copeau de chocolat noir	Crème dessert saveur vanille Liégeois saveur chocolat	Pudding anglais Tarte aux pommes	Fruit de saison au choix



Semaine du 19 au 23 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette Radis beurre	Salade coleslaw   Salade de mâche betteraves vinaigrette	Tomate  vinaigrette Salade verte  vinaigrette	
Sauté de porc Francilin  sauce caramel  Riz  sauce Dahl lentille corail  PLAT COMPLET	Hoki  sauce carotte orange Haché de veau  sauce échalotes	Saumon frais sauce agrumes  Gratin de pomme de terre, champignons et fromage tartiflette PLAT COMPLET	Sauté de veau  sauce façon orientale  Semoule   sauce tajine marocain pois chiche raisin sec PLAT COMPLET	Gnocchettis   sauce légumes du sud fromage de brebis  Gnocchettis   sauce pesto brocolis haricots blanc brunoise duo de carotte 
Riz  Epinards  à la béchamel	Blé façon pilaf Poireau sauce béchamel	Pomme de terre vapeur Brocolis persillés	Semoule   Légumes couscous au jus	
Saint Nectaire  Carré 				Munster  Edam
Fruit de saison au choix	Yaourt nature   de la bergerie de Rambouillet et sauce caramel Yaourt nature de la ferme de Sigy  et sucre	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme ananas allégée en sucre	Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Panna cotta* et confiture de fraise	Fruit de saison au choix

* Présence gélatine bovine



Semaine du 26 au 30 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette			
Orge perlé sauce égrené végétal tomate façon bolognaise	Emincé de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de volaille sauce tomate		
Orge perlé sauce petits pois courgette champignons pois gourmands	Colin sauce champignon crème	Nuggets Crispidor emmental sauce tomate		
	Pomme de terre au jus herbes Jardinière de légumes	Lentilles mijotés Carottes au jus		
Tomme blanche Mimolette		Cantal Munster		
Fruit de saison au choix	Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison au choix		



Semaine du 02 au 06 Juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tartare de tomate  aux herbes Pomelos en segments	Céleri rémoulade  Salade verte  vinaigrette	
Cannelloni de bœuf  et mozzarella cheddar râpée	Pané blé graine emmental épinards  Pané moelleux au gouda 	Sauté de veau  sauce tomate  Emincé blé pois chiche sauce aigre douce	Steak haché bœuf  sauce poivrade	Sauté de porc Francilin  sauce olive  Mélange 5 céréales sauce mafé haricots rouge graines de tournesol PLAT COMPLET
Raviolis au fromage 	Fidanzati  sauce tomate  Courgettes à la provençale	Gnocchettis  et emmental râpé  Haricots verts persillés	Riz  Petits pois mijotés	Mélange 5 céréales Carottes à l'ail
Yaourt nature  Quart de lait  Yaourt nature de la ferme de Sigy 	Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy  Yaourt aromatisé vanille 			Camembert  Edam 
Compote de pomme allégée en sucre Compote pomme abricot allégée en sucre	Gaufre de Bruxelles et pâte à tartiner  Beignets à la pomme 	Fruit de saison au choix	Gâteau au citron Tarte au flan 	Smoothie framboise basilic Compote pomme banane allégée en sucre



Semaine du 09 au 13 Juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette	Pastèque Melon charentais	
	Sauté de bœuf sauce provençale	Steak haché de veau au jus	Fajitas émincé dinde haricots rouge, salade verte et sauce végétale	Lasagne ricotta épinard chèvre
	Merlu sauce basquaise	Galette lentille sauce tomate	Fajitas égrené végétal haricots rouges, salade verte et sauce végétale	Lasagne aux légumes du sud
	Pomme de terre persillée Brocolis en persillade	Coquillette et emmental râpé		
	Yaourt nature de la bergerie de Rambouillet et sucre			Coulommiers Gouda
	Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre			
	Fruit de saison au choix	Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur caramel	Cake chocolat framboise Brownie	Fruit de saison au choix

Semaine du 16 au 20 Juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte  vinaigrette Carottes râpées   vinaigrette	Melon Pastèque		Tomate  vinaigrette Concombre crème persil
Sauté de porc Francilin  sauce colombo Omelette nature  sauce champignon crème 	Fidanzati   sauce fève pesto et cantal râpé 	Rôti de veau  sauce tomate origan 	Riz  cari de cabillaud  et haricots rouges	Cuisse de poulet  au jus Poisson meunière  et citron
Blé façon pilaf Choux-fleurs persillés	Fidanzati   sauce pois chiche épinard tandoori pois chiche rôti 	Pomme de terre en gratin façon Dauphinois Carotte à l'ail	Riz  cari fèves et haricots rouges 	Frites (four) et sauce ketchup Tomate  provençale
Brie Gouda			Saint Paulin Tomme blanche	
Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la ferme de Sigy  et sucre Yaourt nature   de la Bergerie de Rambouillet et confiture d'abricot	Muffin vanille aux pépites de chocolat  Gâteau ananas coco cerise	Fruit de saison au choix	Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature   Quart de lait et sucre



Semaine du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BREVET	VENDREDI BREVET
	Salade verte  vinaigrette Pomelos en segments		Tomate  vinaigrette Concombre vinaigrette	Melon Pastèque
Sauté de bœuf  sauce chasseur	Paella de la mer (cabillaud  et saumon) et riz 	Boulettes bœuf  sauce provençale 	Pain pita, volaille kebab  crudités sauce fromage blanc vinaigre balsamique	Pizza tomate emmental mozzarella 
Limande  sauce carotte orange	Paella végétarienne  et riz 	Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron	Pain pita, boulettes falafels  crudités sauce fromage blanc vinaigre balsamique 	& salade verte  vinaigrette
Boulgour Brocolis en persillade		Lentilles   mijotés Carottes au jus		
Emmental Brie		Munster  Edam		
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Donut's au sucre 	Crêpe nature à la pâte à tartiner



Semaine du 30 Juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpée  vinaigrette Salade verte  vinaigrette	Courgettes râpée ciboulette vinaigrette Tomate  vinaigrette		Melon Pastèque
Escalope porc  au jus herbes Colin  sauce citron	Steak haché de bœuf  sauce curry Pané moelleux au gouda 	Sauté de veau  au jus herbes Coquillette sauce crème courgette petits pois  PLAT COMPLET	Escalope de dinde  sauce pomme curry crémée Boulette sarrasin lentilles  légumes sauce tomate mexicaine	Boulettes pois chiche  sauce tomate Semoule  sauce tajine marocain pois chiche raisin sec PLAT COMPLET
Blé Piperade (poivrons)	Pomme de terre quartier persillée Beignets de courgettes	Coquillettes  et mozzarella râpée Petits pois mijotés	Riz  Carottes persillées	Semoule  Légumes tajine marocain pois chiche 
Edam Saint Paulin			Emmental Saint Nectaire 	Yaourt nature  de la Bergerie de Rambouillet Yaourt nature  Quart de lait
Fruit de saison au choix	Beignet à la pomme  Beignet à la framboise 	Fruit de saison au choix	Cocktail de fruits au sirop Smoothie abricot pomme banane	