

Menus de la Semaine du 28 avril au 02 Mai 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Betteraves Chou-fleur Vinaigrette	Pomelos	Taboulé Salade Risetti au pesto	<h1>Férieré</h1>	Carottes râpées
Emincé de saumon	Curry pois chiche épinard graine de courge	Sauté de bœuf Sauce façon cervoise		Omelette
Semoule	Riz	Petits pois		Coquillettes Bio semi-complète
Camembert Chèvre	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage blanc type Petit suisse et sucre Fromage blanc type Petit suisse confiture		Cantal Gouda
Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis	Fromage blanc type Petit suisse confiture Fruits de saison au choix		Gâteau façon financier cacao noisette
Galettes bretonnes Compote pomme abricot Sirop de citron	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus d'ananas	Biscuits nappés de chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine	Pain tablette de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 08 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien	MISSION ANTI GASPI	Menu ovo-lacto Végétarien	<h1>Féié</h1>	
Haricots verts à l'échalote Brocolis aux amandes Vinaigrette	Chou rouge Tomates 	Macédoine mayonnaise Salade de pâtes sauce cocktail		Salade de blé sauce tomate Poireaux Vinaigrette
Couscous végétal  <i>(légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i>	Filet de dinde Sauce barbecue	Boulette de lentille à l'italienne Sauce tomate		Filet de colin Sauce au curry
Semoule 	Gratin de chou-fleur (béchamel emmental)	Carottes à l'ail		Pommes de terre vapeur
Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature	Coulommiers  Edam 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature 		Fromage blanc nature  Fromage blanc fraise 
Fruits de saison au choix  	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruits de saison au choix  	Fruits de saison au choix  	
Pain confiture Petit fromage frais nature Jus multifruit	Génoise fraise IND Fruit Jus de pomme	Pain pâte à tartiner Petit fromage blanc nature Jus d'orange	Gâteau fourré chocolat Compote Jus de raisin	



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien	Londres	
<p>Betteraves vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Fromage blanc nature sucré  Fromage blanc nature</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Concombres   Radis</p> <p>Steak haché de bœuf  Sauce poivrade</p> <p>Semoule </p> <p>Coulommiers   Saint Nectaire  </p> <p>Mousse au chocolat lait  Mousse au chocolat noir</p>	<p>Cèleri sauce rémoulade Courgettes râpées  </p> <p>Sauce rigate aux légumes pois cassés (Carottes, ciboulette, oignons, ail) </p> <p>Pâtes Pennes </p> <p>Fromage fondu Croc lait Fromage frais Demi-sel </p> <p>Tarte flan </p>	<p>Carottes sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw </p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Frites</p> <p>Brie  Cheddar</p> <p>Fromage blanc coulis de fruit rouge crumble</p>	<p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc *  Sauce dijonnaise</p> <p>Purée de brocolis à l'huile d'olive/ tournesol (courgette, huile d'olive, purée de pomme de terre)</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature </p> <p>Fruits de saison au choix  </p>
<p>Palet breton Petit fromage blanc fruit Jus multifruit</p>	<p>Palmiers Compote poire Jus d'ananas</p>	<p>Quatre-quarts Yaourt nature Jus de raisin</p>	<p>Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p>Biscuit tablette chocolat Fruit Sirop de fraise</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien		
Choux-fleurs Haricots beurre	Tartinable de haricot blanc Pain polaire	Salade verte Œuf dur mayonnaise	Chou rouge Cèleri rémoulade	carottes concombres
Tajine marocaine pois chiche et raisins secs (Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)	Emince de dinde	Quenelles sauce tomate	Poulet rôti	Emincé de thon sauce aigre douce
Semoule	Pâtes coquillettes	Ratatouilles (tomate, courgette, aubergine, poivron)	Petits pois	Riz
Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Fromage blanc nature Fromage blanc fraise	Camembert Buche de chèvre	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Fromage frais Chanteneige 	Compote de Marcoussis Et Crumble maison	Fruits de saison au choix 	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Cake noix de coco et pépites de chocolat
Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookies Yaourt aromatisé Jus d'orange	Sablé de Retz Petit fromage frais sucré Jus multifruit	Pain pâte à tartiner Fruit Jus de pomme	Madeleine Petit fromage frais nature Jus d'ananas



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates Carottes râpées	Concombres façon tzatziki Radis	FERIE	Salade verte vinaigrette Céleri remoulade
Hoki sauce basquaise	Dahl de lentilles corail	Cordon bleu		Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental)
Brocolis	Riz	Pâtes Fusillis		Gouda Saint Nectaire
Fromage frais Demi-sel Fromage frais saint Môtet	Yaourt de Viltain aromatisé Yaourt de Viltain nature sucré	Brie Bûche de chèvre		Dessert gélatifié vanille et caramel Dessert gélatifié chocolat
Fruits de saison au choix	Donuts	Dessert lacté à boire au chocolat et biscuits langues de chat		Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine		



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien <i>Recette végétale</i>
Melon Pastèque	Betteraves Cœur de palmier vinaigrette	Rillettes de canard Rillettes de thon	Concombres Tomates	Carottes râpés en coleslaw Courgettes râpées en coleslaw
Merlu sauce basilic	Boulettes au sarrasin et lentilles Sauce tomate	Emincé de dinde sauce basquaise	Sauté de bœuf Sauce forestière	Fajitas haricot rouge maïs Sauce menthe épice kebab
Boulgour	Riz	Purée de panais	Printanière de légumes (légumes et pommes de terre)	Beaufort Coulommiers
Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Emmental Gouda	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Fondant aux haricots rouges et framboises
Compote pomme pêche Compote tous fruits	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	
Petit beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Sablés Fruit Jus de raisin	Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc fruit Jus de pomme	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Sirop d'orange	Madeleine Fruit Jus multifruit



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Menu ovo-lacto Végétarien		MISSION ANTI GASPI	Menu ovo-lacto Végétarien
	<p>Brocolis vinaigrette Haricots beurre</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Riz  Sauce tomate</p> <p>Camembert  Cantal   </p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Gâteau fourré framboise Abricot au sirop Sirop de grenadine</p>	<p>Radis  Tomates </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé vanille</p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Biscuit tablette chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit</p>	<p>Courgette râpée  Fond d'artichaud</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte croutons Salade verte oignons frits</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre </p> <p>Compote de Marcoussis </p> <p>Croissant Fruit Sirop de citron</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de dinde  Sauce au caramel</p> <p>Pâtes fusilli  Sauce tomate</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pain et confiture Mimolette Jus d'ananas</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu ovo-lacto Végétarien
Houmous Pain polaire	Salade de tomates croustons cornichons Vinaigrette 	Pastèque Melon jaune	Pizza tomate mozzarella	Tomate  Concombre 
Paëlla de poisson	Cuisse de poulet Sauce ketchup maison	Sauté de bœuf  Sauce romarin	Dés de saumon a crème	Samoussa aux légumes
Riz 	Frites	Purée de carottes	Epinards 	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Petit fromage frais type petit suisse Fromage blanc  	Comté  Pont l'Evêque 	Emmental  Edam 	Buche de chèvre  Camembert 
Cerise	Fraise	Eclair vanille Beignet chocolat noisette	Banane sauce chocolat amande effilé	Glace vanille fraise Glace vanille chocolat
Pain tablette de chocolat Yaourt nature Sirop de fraise	Gaufrettes vanille Petit fromage blanc fruit Jus d'orange	Chouquette Compote pomme abricot Jus de pomme	Galette bretonne Fruit Jus de raisin	Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus multifruit



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien	Repas de Fin D'année
<p>Betteraves Coquillettes mayonnaises au curry</p> <p>Quenelle sauce mornay</p> <p>Epinards branche béchamel</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p>	<p>Carottes râpées Radis</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>St Nectaire Edam</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Pommes de terre ciboulette Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de porc * Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature</p> <p>Compote de Marcoussis Crumble maison</p> <p>Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multifruit</p>	<p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Pâte Pennes</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Fish burger Sauce tartare (mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette)</p> <p>Pomme quartier avec peau</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien