

Menus de la Semaine du 28 avril au 02 Mai 2025

Mise en ligne 09/04/25



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Betteraves Chou-fleur Vinaigrette	Pomelos 	Taboulé Salade Risetti au pesto	Férialé	Carottes râpées  Salade verte <i>Vinaigrette cumin et coriandre</i>
Emincé de saumon  Sauce citron	Curry pois chiche épinard graine de courge 	Sauté de bœuf  Sauce façon cervoise		Omelette  Sauce tomate
Semoule 	Riz 	Petits pois		Coquillettes Bio semi-complète 
Coulommiers Edam 	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	Tarte chocolat 	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

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 08 Mai 2025



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



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025



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



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 19 au 20 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien		
Choux-fleurs Betteraves	Tartinable de haricot blanc Pain polaire	Salade verte Œuf dur mayonnaise 	Chou rouge Cèleri rémoulade 	carottes concombres
Tajine marocain 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	Pomme frite	Coquillettes 	Petits pois	Riz
Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Chanteneige	Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Fromage blanc nature  Fromage blanc fraise 	Camembert  Buche de chèvre 	Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé
Fruits de saison au choix	Fruit de saison au choix	Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis 	Cake noix de coco et pépites de chocolat
Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookies Yaourt aromatisé Jus d'orange	Gâteau fourré abricot Petit fromage frais sucré Jus multifruit	Pain pâte à tartiner Fruit Jus de pomme	Gaufrettes vanille Petit fromage frais nature Jus d'ananas



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 26 au 30 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien
Taboulé Salade de pommes de terre sauce kebab	Tomates  Carottes râpées Vinaigrette aux herbes	Concombres façon tzatziki  Radis beurre	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 	Carottes		Gouda  Saint Nectaire 
Fromage frais Demi-sel  Fromage frais saint Môret 	Yaourt de Sigy aromatisé Yaourt de Sigy nature sucré	Brie  Bûche de chèvre		Dessert gélifié vanille et caramel Dessert gélifié chocolat
Fruits de saison au choix	Donuts 	Dessert lacté à boire au chocolat et biscuits langues de chat		
Madeleine Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Pain tablette de chocolat Fruit Jus d'orange	Galettes bretonnes Compote pomme ananas Sirop de grenadine		Pain et confiture Fromage frais à tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025



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	
Génoise chocolat 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

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2024



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



* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



MENUS PROPOSES PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu ovo-lacto Végétarien		Menu ovo-lacto Végétarien
Salade de Risetti Taboulé	Concombre à la crème Carottes râpées 	Pizza tomate emmental	Salade verte Tomates et billes de mozzarella 	Pastèque Melon jaune 
Colin pané au riz soufflé 	Nuggets de poulet	Omelette	Sauce carbonara *	Courgettes façon caponata (câpres)
Petits pois carotte	Frites	Haricots verts	Spaghetti 	Riz 
Buchette de chèvre Camembert 	Emmental Gouda 	Fromage blanc type suisse  Fromage blanc aromatisé	Yaourt de Sigy fraise Yaourt de Sigy nature sucré	Comté Beaufort 
Fraises 	Compote de pommes Compote pomme banane	Fruits de saison au choix (melons charentais et vert) 	Glace à l'eau Mr. Freeze	Cake au yaourt
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



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Boeuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir



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



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien