



Menu

Du 05 au 09 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			FERIE	
 Concombres BIO vinaigrette		Salade jurasienne (salade verte, dés d'emmental, dés de dinde), vinaigrette échalote		
Poissonnette	Lasagnes bolognaise et salade verte	 Rôti de bœuf LR au jus		 Colin poêlé et citron
Pommes campagnardes et ketchup		Chou fleur béchamel		Printanière de légumes
	 Saint Nectaire AOC			Fromage frais nature et sucre
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison BIO	Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat		 Cake à la fraise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé Fruit	Croissant (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Pompom cacao Lait Fruit		Baguette Petit moulé nature Compote pomme ananas



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO vinaigrette ciboulette			Carottes râpées vinaigrette basilic	Exploration libanaise LE JOUR DU Végé Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles vinaigrette au sumac
Sauté de veau sauce blanquette (carottes, champignons, crème)	Jambon de paris LR *Jambon de poulet	Limande meunière	Rôti de dinde LR et jus	Bouchées végétariennes Sauce fraîche à la menthe
Carottes à la crème ciboulette et pommes vapeur	CQFD Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes)	Brocolis	Petits pois saveur soleil (ail, basilic, oignons) et Mélange de 4 céréales BIO	Exploration libanaise Lentilles curry cumin
	Yaourt nature BIO, local et sucre	Mimolette	Fromage frais aux fruits BIO	Exploration libanaise Halwa à la semoule
Dessert lacté vanille	Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)	Fruit de saison BIO		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Fruit	Baguette Fraidou Compote de pomme	Moelleux caramel beurre salé Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Pain au lait(Boulangier) Yaourt nature sucré Fruit	Baguette et confiture Lait et sirop de fraise Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 	Saveurs d'Afrique		
	Concombres vinaigrette			
Saucisse de Francfort LR * Knack de volaille	Pizza au fromage et salade iceberg vinaigrette	Steak de colin parfumé au gingembre (gingembre, curcuma, huile d'olive et curry)	Rôti de veau farçi aux olives sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	Calamars à la romaine et citron
Dés de carottes braisées et Petit pois très fin		Riz BIO pilaf	Gnocchetti BIO locales et Courgettes saveur Colombo	Epinards et pommes de terre béchamel
Emmental	Fromage frais nature et sucre	Fromage blanc et coulis mangue abricot	Cantal AOC	Yaourt vanille BIO et local
Fruit de saison BIO		Cake ananas caramélisé	Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)	Paris Brest
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat Yaourt aromatisé Compote de pomme	Fourrandise au chocolat Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Pain au chocolat (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Pain de mie et confiture Lait Compote pomme fraise



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			FERIE	
Tomate vinaigrette		 Carottes râpées vinaigrette		
Omelette au fromage		 Brandade de poisson purée de pommes de terre haricots blancs (PLAT DURABLE) et emmental râpé 		PONT de l'education nationale
Haricots verts et Boulgour BIO à la tomate 				
Yaoourt nature BIO, local et sucre  	Pont l'évêque AOC 			
	Fruit de saison BIO 	Eclair au chocolat		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Croissant (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Madeleine Yaoourt aromatisé Fruit		



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
		Tomates BIO mozzarella vinaigrette		Pastèque BIO
Sauté de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Hachis parmentier et salade verte	Cubes de saumon sauce oseille (crème, oseille, oignon, ail, jus de citron)	Tortis locales au jambon sauce fromagère (DURABLE) *Tortis locales sauce fromagère à la dinde (DURABLE)	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé
Carottes à l'ail et Pommes sautées		Brocolis béchamel		
Saint Nectaire AOC	Yaourt nature BIO, local et sucre		Camembert BIO	
Compote pomme fraise BIO et galettes saint michel	Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)	Crêpe au sucre	Banane RUP	Cake à la mangue
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Fruit	Pain d'épices Lait Compote pomme ananas	Rocher choco coco Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au lait (Boulangier) Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et confiture Lait et sirop de fraise Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		LE JOUR DU		
	 Taboulé au boulgour BIO	Concombres, vinaigrette basilic		 Carottes râpées BIO, vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise)
	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)	 Riz IGP et égréné végétal base tomate	Rôti de bœuf LR et jus	 Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
	 Carottes BIO saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalote)		Haricots vert à l'ail et Pommes rissolées	Farfalles locales et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et emmental râpé
	Yaourt brassé à la banane BIO		Coulommiers	
		Crème dessert à la vanille	Melon BIO	Tarte normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Baguette et barre de chocolat Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise à la fraise Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Pain au chocolat (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

 Salade de pommes de terre à l'échalote BIO et dés d'emmental	 Salade anglaise (iceberg, croutons et cheddar) vinaigrette		Concombres à la crème ciboulette	
 Sauté de bœuf LR à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	 Quenelles de brochet sauce aurore (tomate, oignon, crème)	 Rôti de porc LR sauce basquaise (tomate, poivron) * Escalope de dinde LR sauce blanquette	 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Nuggets de volaille
 Carottes au cumin	 Courgettes cubes et riz IGP	 Printanière de légumes	 Purée de brocolis haricots verts BIO	 Cantal AOC
		Yaourt nature BIO, local et sucre	Fromage frais BIO aux fruits	
Pastèque	Liegeois chocolat	Fruit de saison BIO		Soupe de fraise et Cigarettes russes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Viannaise nature (Boulangier) Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre Compote pomme fraise	Gaufre pâtissière Yaourt nature sucré Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote de pomme



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate et dés de brebis vinaigrette basilic	Taboulé BIO et dés de mimolette	NOS ANIMATIONS TOUTES LES SEMAINES UN COIN DU GOUT Atterrissage fête foraine Hot dog Saucisse de Francfort LR * Francfort de volaille Pommes campagnardes et ketchup du chef Vache qui rit BIO Beignet au chocolat	LE JOUR DU Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)
Colin mariné ail et fines herbes	Cordon bleu	Sauté de veau sauce basilic (oignon, ail, tomate, basilic)		Hachi végétarien et salade verte emmental râpé
Riz IGP sauce tomate	Ratatouille et blé BIO	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)		
Saint Nectaire AOC	Fromage frais aux fruits BIO			
Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)		Fruit de saison BIO		Moelleux aux pêches
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	Croissant (Boulangier) Lait Fruit	Gâteau marbré Yaourt aromatisé Jus de pomme	Gaufre liegeoise Fromage frais sucré Jus multifruits	Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Certification environnementale niveau 2 Région Ultra Périphérique



Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Concombre BIO vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Crêpe au fromage	Pastèque BIO	
Omelette BIO	Colin gratiné au fromage	Emincé de volaille BIO sauce normande (oignon, champignon, crème)	Rôti de bœuf froid LR et ketchup du chef	Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, oignon)
Petit pois carottes et Mélange 4 céréales BIO	Aubergine sauce provençale	Haricots beurre à l'ail	Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) et emmental râpé	Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert , navet, petit pois, carotte)
Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé BIO à la vanille local			Comté AOP
		Banane RUP	Compote pomme fraise BIO et sablés de Retz	Eclair à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu président Fruit	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Pain de mie et confiture Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé Fruit	Pain au chocolat (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus d'ananas



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique