
























Menus à nous retourner avant le 21 mars 2025

SEMAINE DU 5 AU 11 MAI 2025

	LUNDI 5-mai	MARDI 6-mai	MERCREDI 7-mai	JEUDI 8-mai	VENDREDI 9-mai
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>		<u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>	Tomate vinaigrette		 Houmous du chef
 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	 Salade de pâtes au surimi		 Salade coleslaw (carottes et chou râpé mayonnaise)
 <u>Gnocchi au fromage (plat complet)</u>	X	 <u>Paupiette de veau Marengo</u>	Jambon blanc*		 <u>Brandade de poisson (plat complet)</u>
Rosti de légumes		 Boulettes végétales à l'indienne	 Flan d'épinards au fromage		 Saucisse de Francfort*, local
Torti		 <u>Courgettes BIO</u>	 <u>Purée BIO</u>		Purée
Petits pois		Boulgour	 Chou-fleur béchamel		Choux de Bruxelles
		<u>Edam à la coupe</u>	Fromage bûchette		<u>Petit suisse aromatisé</u>
		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré		<u>Camembert</u>
 <u>Yaourt framboise enseau de la ferme du vieux Puits</u>	X	<u>Fruit</u>	X	 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	<u>Tranche de quatre quarts</u>
Crème de gruyère et mousse au chocolat		Gélatifié caramel	Fruit		 <u>Purée de pommes BIO</u>

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
























12-mai

13-mai

14-mai



15-mai



16-mai

 Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)		Tomate vinaigrette		 Salade Andalouse (haricots verts, tomate, poivrons, maïs)		 Bâtonnets de carottes cuites au cumin		 Salade de pâtes BIO	
 Rôti de campagne local* (à Couper par vos soins)	X	 Lentilles vinaigrette		 Taboulé oriental		Saucisson à l'ail*	X	Salade verte	X
Beignets de calamars et mayonnaise	X	 Coeur de colin crème de curry		 Paupiette de dinde à l'ancienne		 Falafels BIO sauce moutarde à l'ancienne	X	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	
 Torsades aux légumes provençaux (plat complet)		 Rôti de porc braisé*	X	 Œufs durs sauce Aurore		 Rôti de bœuf		Feuilleté au saumon	X
Haricots beurre à la tomate		 Pommes vapeur	X	Coquillettes		Blé	X	 Chou-fleur béchamel	X
Torti	X	 Mélange de légumes oriental		Courgettes		 Œufs de blettes béchamel		Boulgour	
Camembert		 Meule de Bray BIO		Edam à la coupe		Petit suisse sucré			
Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	X	Crème de gruyère		Petit moulé nature			
 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Fruit	X	 Crème dessert BIO au chocolat		 Gâteau du chef aux graines de pavot		Yaourt nature sucré enseau de la Ferme de la Vieille Abbaye	
Coupelle pomme fraise		Crème dessert vanille		Coupelle pomme		Yaourt aromatisé	X	Petit moulé ail et fines herbes et Fruit	X

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites

 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim


 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place



SEMAINE DU 19 AU 25 MAI 2025

	LUNDI 19-mai	MARDI 20-mai	GRANDE MERCREDI 21-mai	JEUDI 22-mai	VENDREDI 23-mai	
 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X	 Salade au boulgour BIO	 Mousse de petits pois, à tartiner	 Salade tomate, maïs et cœur de palmier	X  Salade de pâtes multicolores	
 Taboulé oriental		 Carottes râpées à l'orange	 Crudité BIO vinaigrette	 Terrine basque de campagne* locale	 Tomate et concombres en dés	
 Emincé de volaille au paprika	X	Accras de morue	Fish and chips (colin meunière sauce tartare et Frites)	 Emincé de bœuf Marengo	X  Flan de légumes	
Omelette		Feuilleté au chèvre	X  Feuilletés aux légumes	 Crousti fromage	Beignets de chou-fleur	
 Courgettes BIO		Haricots verts	X	Frites	X Pommes rissolées	
Farfalle	X	 Pommes vapeur	Salade verte	Courgettes	Brocolis	
		Fondu Président	X	Tranche de cheddar	 Carré de Vache BIO	X Edam à la coupe
		Petit suisse aromatisé	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit moulé nature	
 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	X	Tranche de quatre quarts	Tranche de cake aux fruits	Fruit	 Purée de pommes BIO	
Yaourt aromatisé et madeleine		Mousse au chocolat	X	Coupelle pomme abricot	X Yaourt aromatisé	

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites

 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

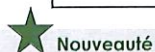
 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place

SEMAINE DU 26 MAI AU 1er JUIN 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
26-mai		27-mai		28-mai		29-mai		30-mai	
Concombres vinaigrette	X	Tomate vinaigrette	X	Crudités BIO vinaigrette					
Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Salade de riz (riz, œuf, tomate)					
Croquette de maïs	X	Langue de porc vinaigrette*		Rôti de porc local* à la concassée de tomate					
Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Salade piémontaise sans porc (plat complet)	X	Chili sin carne					
Semoule au curry	X	Haricots verts vinaigrette		Blé					
Mélange oriental		Pomme de terre vinaigrette		Ratatouille					
Yaourt sucré BIO		Petit moulé ail et fines herbes		Camembert					
Emmental à la coupe		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé					
Madeleine		Flan nappé caramel		Chou vanille					
Coupelle pomme abricot	X	Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Fruit					

Constantes mensuelles

Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette		
Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette		
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané		
Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)	Tarte au fromage (plat)		
Carottes	Carottes	Carottes		
Frites	Frites	Frites		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux
























Les produits biologiques

* Plat contenant du porc










Cuisiné sur place





SEMAINE DU 2 AU 8 JUIN 2025

	LUNDI 2-juin	MARDI 3-juin	CARAIBES 4-juin	JEUDI 5-juin	VENDREDI 6-juin
<u>Terrine de campagne* locale</u> (à Couper par vos soins)		<u>Radis</u>	<u>Salade de chou chinois, betterave et mangue</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Salade de pâtes au basilic</u>
 Aboulé de chou-fleur		Salade de betteraves et pommes de terre au harena 	Pastèque (à couper par vos soins)	Salade de riz surimi curry (riz surimi, mayonnaise au curry) 	X  Salade de betterave, maïs, et œuf
<u>Moules à la crème</u>		<u>Nuggets de poulet</u>	X  <u>Cœur de colin curry coco</u>	 <u>Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)</u>	 <u>Cœur de colin au citron</u>
Jambon blanc*		Curry de lentilles au lait de coco 	 Colombo de poulet	Rosti de légumes	X  Saucisse de Francfort locale*
<u>Frites</u>		 <u>Chou-fleur béchamel</u>	 Riz BIO	<u>Tortilla de blé (galette pour fajitas)</u>	 <u>Carottes BIO</u>
Brocolis	X	Coquillettes	X  Courgettes à la tomate	Piperade	Semoule
 <u>Meule de Bray BIO</u>		 <u>Carré de Vache BIO</u>	X <u>Fondu Président</u>	<u>Petit moulé nature</u>	
Petit moulé nature		Petit suisse sucré	Camembert	Camembert	
<u>Fruit</u>		<u>Fruit</u>	 <u>Gâteau du chef à l'ananas</u>	 <u>Fruit BIO</u>	X  <u>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</u> 
Gélifié caramel	X	Mousse au chocolat	X Yaourt aromatisé	Gélifié chocolat	X  Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine












Constantes mensuelles

Tomate entière	X	Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille	X	Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	X	 Pommes vapeur	





 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

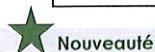
 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
09-juin		10-juin		11-juin		12-juin		13-juin	
	<u>Terrine de saumon</u> (à couper par vos soins)		Saucisson à l'ail*		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>		 <u>Salade de chou-fleur, petits pois et tomate</u>		
	Concombres vinaigrette	X	 Houmous du chef, à tartiner		Betteraves vinaigrette		Macédoine mayonnaise	X	
	<u>Rôti de porc local au jus*</u> 	X	 <u>Taboulé aux dés de volaille (plat complet)</u>		Feuilleté au chèvre		 <u>Gratin de pâtes aux moules (plat complet)</u>		
	Tarte aux poireaux		Acras de morue sauce tartare		 <u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	X	Jambonneau*	X	
	Riz		 Pommes de terre vinaigrette		 <u>Lentilles cuisinées</u>		 Pâtes BIO	X	
	Courgettes		Piperade		Epinards		Julienne de légumes		
	 <u>Vache Qui Rit BIO</u>		 <u>Petit fruité BIO</u>		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	X			
	Petit suisse aromatisé		Fromy		Yaourt sucré				
	<u>Fruit</u>		<u>Fruit</u>		<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>		<u>Compote pomme EGALIM en poche</u> 		
	Liégeois chocolat	X	Donut sucré		Yaourt aromatisé	X	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	X	

Constantes mensuelles

	Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
	Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
	Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
	Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
	Haricots verts	X	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc





















Cuisiné sur place






Menus à nous retourner avant le 21 MARS

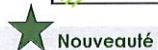
SEMAINE DU 16 AU 22 JUN 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
16-juin		17-juin		18-juin		19-juin		20-juin	
 Betteraves vinaigrette		 Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf)		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	 Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic	
 Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Pastèque (à couper par vos soins)		Salade verte		 Pomme de terre vinaigrette		 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X
<u>Raviolis (plat complet, livré en boîte)</u>	X	 <u>Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)</u>		Lasagnes bolognaises (plat complet)		Croque-monsieur*		 <u>Cœur de colin sauce à l'aneth</u>	
 Crêpe au fromage BIO (plat)		Beignets de chou fleur	X	 Boulettes végétales à l'Indienne		 Rôti de bœuf	X	 Emincé de poulet à l'hawaïenne	X
Coquillettes		 Côtes de blettes béchamel		Tortil		Salade verte		 Carottes BIO	
Ratatouille		 Lentilles cuisinées		Epinards		Macaroni	X	Pommes rissolées	X
<u>Petit suisse aromatisé</u>	X	<u>Emmental à la coupe</u>	X	 Yaourt sucré BIO		 Petit fruité BIO		Camembert	
Fondus Président		Petit suisse sucré		Petit moulé nature		Fromy		Yaourt sucré	
<u>Coupelle pomme</u>		Mousse au chocolat	X	Tranche de quatre-quarts		 Gâteau aux pépites de chocolat	X	 <u>Cocktail de fruits à la menthe</u>	X
Madeline	X	 Yaourt BIO aromatisé vanille		Coupelle pomme		Fruit		Fruit	

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	X	 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Newauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

















Les produits biologiques

* Plat contenant du porc








Cuisiné sur place





SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI 23-juin	MARDI 24-juin	MERCREDI 25-juin	JEUDI 26-juin	VENREDI 27-juin
Melon (à couper par vos soins)	X	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	X	Melon (à couper par vos soins)	
 Taboulé oriental		 Tatziki (concombres eu fromage blanc)		Salade verte	 Salade de pâtes au thon
Salade piémontaise sans porc (plat complet)	X	Viande de dinde pour kebab	X	 Rôti de porc froid local*	Brandade de poisson (plat complet)
 Flan d'épinards au fromage		 Falafels végétales BIO		 Rognons de bœuf sauce moutarde	Surimi mayonnaise
 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)		Pain pita et mayonnaise	X	 Carottes BIO	Macédoine mayonnaise
Coquillettes		Courgettes		 Courgettes à la tomate	 Salade de pâtes (garniture)
 Camembert BIO			Fromage bûchette	Emmental à la coupe	Petit moulé nature
Petit moulé ail et fines herbes			Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Géllifié chocolat	X	Yaourt sucré		Fruit	X
Yaourt aromatisé		Flan nappé caramel	X	 Coupelle pomme abricot BIO	 Fruit BIO

Constantes mensuelles










Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	X

 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place

Menus à nous retourner avant le 21 MARS


SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

	LUNDI 30-juin	MARDI 1-juil	MERCREDI 2-juil	JEUDI 3-juil	VENDREDI 4-juil
 <u>Carottes râpées à l'orange</u>		 Lentilles vinaigrette	 Concombres bulgares	 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	Melon (à couper par vos soins) X
Saucisson à l'ail*	X	Pastèque (à couper par vos soins)	 <u>Salade de pâtes BIO</u>	 Salade de blé estivale X	 Terrine basque* locale
Feuilleté au saumon	X	 <u>Salade de blé (plat complet végétal)</u>	 Emincé de volaille à l'indienne	Cheeseburger X	 Rôti de porc* local X
<u>Ceufs durs mayonnaise</u>		Beignets de calamars sauce cocktail X	Colin meunière	Rôti de bœuf	<u>Cœur de colin froid</u>
				Nuggets de blé / ketchup	
<u>Epinards</u>		 Purée de céleri	Coquillettes	Frites X	 Pommes de terre vinaigrette
 Taboulé (garniture)		Farfalle X	Courgettes	Petits pois	 Chou-fleur béchamel X
<u>Edam à la coupe</u>		 <u>Camembert BIO</u>	X Petit moulé ail et fines herbes		Fondu Président
Fromy		Petit moulé nature	Petit suisse sucré		 <u>Petit fruité BIO</u>
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X <u>Flan nappé caramel</u>		 <u>Gâteau au yaourt du chef</u> X
Compote pomme (livré en boîte)		<u>Gélatifié vanille</u>	Madeleine	Petit suisse aromatisé et madeleine	Fruit

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts	X	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	

 **Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place