

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 05 AU 09 MAI 2025



LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef

Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef

Tortellonis Bio à la provençale + sauce à part

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature & sucre

Tarte Normande

Streusel prune

Croissant

Lait chocolat

Jus d'orange

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

MARDI

Concombre bulgare

Chou blanc vinaigrette

Sauté de bœuf sauce provençale

Purée de haricots verts

Yaourt aromatisé Bio

Yaourt sucré Bio

Pomme Bio*

Orange Bio*

Biscuit fourré fraise

Petit suisse aromatisé

Baguette aux céréales

MERCREDI

Taboulé Bio

Salade piémontaise Bio

Sauté de veau sauce chasseur

Gratin de courgettes Bio
et
Blé Bio

Pont l'Evêque*

Coulommiers

Fraises & sucre

Emmental
Compote

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Terrine de campagne et cornichon
Roulade de volaille et cornichon

Filet de poisson pané et citron

Purée de carottes Bio

Emmental Bio*
Chanteneige Bio*

Île flottante

Baguette & barre de chocolat au lait
Yaourt sucré
Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI



Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef

Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef

Cordon bleu

Petits pois carottes

Gouda Bio*
Chanteneige Bio*

Glace esquimau

Baguette & beurre
Yaourt à boire
Orange

Crêpe au fromage

Lasagnes de légumes

Salade verte Bio

Yaourt Bio Quart de lait

Banane

Brioche
Petit suisse sucré
Jus d'ananas

MERCREDI

Salade de haricots verts

Macédoine mayonnaise

Sauté de bœuf sauce curry

Ratatouille Bio
et
Boulgour Bio

Tomme blanche
Bleu

Ananas Bio

Baguette & confiture
Fromage blanc aromatisé
Compote

SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

JEUDI

Salade coleslaw Bio

Salade arc en ciel Bio

Fillet de colin sauce crème ciboulette

Gratin de chou-fleur
et
Coquillettes

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Abricot

Baguette aux céréales
Coulommiers
Banane

VENDREDI

Tomate vinaigrette balsamique du chef

Pastèque

Couscous poulet

Légumes couscous
et
Semoule Bio & jus à part

Camembert Bio*
Vache qui rit Bio*

Velouté aux fruits

Céréales
Lait nature
Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Oeufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef



SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI

Taboulé

Salade océane
(farfalline, tomate, concombre, surimi)

Rôti de porc sauce charcutière
Rôti de dinde sauce charcutière

Haricots verts Bio
et
Pommes de terre Bio

Petit moulé ail et fines herbes
Fourme d'Ambert*

Pomme Bio*
Orange Bio*

Baguette & beurre
Lait chocolat
Banane



Betterave Bio vinaigrette

Carottes râpées Bio vinaigrette

Nuggets de blé et ketchup

Piperade de légumes
et
Pennes

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Pastèque
Abricot

Baguette aux céréales
Samos
Compote

MERCREDI

Salade grecque
(tomate, olive)

Radis & beurre

Filet de poulet sauce barbecue

Blé Bio aux petits légumes

Yaourt aromatisé
Yaourt sucré

Ananas frais
Banane

Croissant
Petit suisse sucré
Jus d'orange

Clafoutis aux cerises du chef

Moelleux chocolat
Lait nature
Compote

Baguette & confiture
Yaourt sucré
Pomme

JEUDI

Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef

Macédoine Bio vinaigrette balsamique du chef

Hachis parmentier

Salade verte Bio

Camembert
Edam

Gouda Bio*
Coulommiers Bio*

Mousse au chocolat au lait

VENDREDI

Tomate Bio mozzarella

Concombre Bio bulgare

Filet de saumon sauce aurore

Julienne de légumes Bio
et
Riz Bio

Gouda Bio*
Coulommiers Bio*

Mousse au chocolat au lait

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Oeufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 26 AU 30 MAI 2025



Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

MERCREDI

LUNDI

Salade Ducasse Bio
(maïs, tomate, concombre) 

Chou fleur Bio vinaigrette balsamique du chef 

 Sauté de bœuf sauce forestière 

Carottes Bio 
et  Riz Bio

Yaourt aromatisé Bio 
Yaourt nature Bio* & sucre 

Chou vanille

Brioche
Petit suisse aux fruits
Jus d'ananas

MARDI

Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef 

Salade printanière
(salade, tomate, cœur de palmier) 

 Filet de lieu sauce ciboulette 

Gratin de brocolis
et
Pommes de terre

Coulommiers Bio* 
Vache qui rit Bio* 

 Crème Mont blanc vanille
 Crème Mont blanc chocolat

Céréales
Lait nature
Pomme



Salade de riz Bio

Salade de pâtes Bio

Tarte aux légumes 

Salade verte

Petit suisse aromatisé Bio 

Petit suisse nature Bio* & sucre 

Fraises & sucre 

Baguette aux céréales
Tomme
Abricot

JEUDI

FÉRIÉ

VENDREDI

FERMÉ

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



SEMAINE DU 02 AU 06 JUIN 2025

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI

Tomate Bio vinaigrette du chef	Concombre Bio vinaigrette du chef
Estouffade de bœuf au paprika	Filet de colin meunière
Haricots verts et Flageolets	Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio
Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Petit suisse aromatisé Bio et Petit suisse nature Bio* & sucre
Glace cône vanille	Tarte Abricotine
Baguette & confiture Yaourt sucré Orange	Pain au chocolat Yaourt à boire Pomme

MARDI

Rosette et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>
Filet de colin meunière
Julienne de légumes Bio et Blé Bio
Emmental Bio* Brie Bio*
Ananas frais Banane
Baguette & beurre Petit suisse sucré Jus de raisin

MERCREDI

Feuilleté au fromage
Duo de pastèque et melon
Chili sin carné
Riz Bio
Vache qui rit Bio* Coulommiers Bio* & sucre
Fraises & sucre
Sablé chocolat Fromage blanc aromatisé Banane

JEUDI



VENDREDI

Salade coleslaw Bio
Carottes râpées Bio vinaigrette
Chipolata <i>Saucisse de volaille</i>
Gratin de brocolis Bio et Pommes vapeur Bio
Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre
Abricot Nectarine
Baguette aux céréales Mimolette Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Recette du chef			

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 09 AU 13 JUIN 2025



LUNDI

MARDI

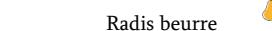
Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



Tomate vinaigrette de Dijon du chef



Radis beurre



FERIE

MERCREDI

Salade de pâtes Bio
(pâte, tomate, concombre, poivron)



Salade piémontaise Bio



Pizza au fromage



Filet de lieu sauce citron



Salade verte Bio



Poêlée de légumes Bio
et
Ble Bio



Petit suisse aromatisé Bio
 Petit suisse nature Bio* & sucre



Saint Nectaire*



Pont l'Evêque*



Abricot



Crème Mont Blanc chocolat



Crème Mont Blanc vanille

Baguette aux céréales

Croc lait

Jus d'orange

Brioche

Yaourt sucré

Banane

JEUDI



Inca ensalada
(salade de carottes, maïs, quinoa et oignon rouge)



Poulet péruvien
(pilon de poulet, poivrons, épices)



Melon

Pastèque



Sauté de boeuf au jus

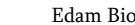


Gratin de courgettes Bio



et

Farfalles Bio



Edam Bio*



Camembert Bio*



Pêche



Nectarine

Beignet ananas

Céréales

Lait

Pomme

Baguette barre de chocolat au lait

Petit suisse aromatisé

Abricot

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef



SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025



Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

MERCREDI

LUNDI

Taboulé
Salade de perles (perles, maïs, surimi)

Sauté de bœuf sauce pizzaïolo

Purée de brocolis Bio

Brie Bio*
Chanteneige Bio*

Velouté aux fruits

Baguette & beurre

Petit suisse aromatisé

Compote

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Roulade de volaille et cornichon

Filet de colin sauce curry

Haricots verts Bio
et
Pommes vapeur Bio

Emmental
Saint Nectaire*

Tarte abricot
Tarte au citron

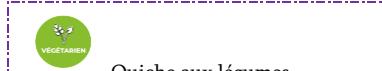
Baguette aux céréales

Tomme

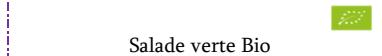
Abriicot



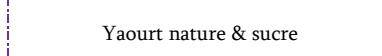
Œuf dur Bio mayonnaise



Quiche aux légumes



Salade verte Bio



Yaourt nature sucré



Nectarine



Baguette & confiture

Fromage blanc aux fruits

Compote

JEUDI

Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef
Carottes râpées Bio vinaigrette du chef

Bolognaise

Coquillettes Bio et râpé à part

Mimolette

Camembert

Fraises & sucre

Croissant

Lait chocolat

Pomme

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
Salade coleslaw Bio

Rôti de porc au thym

Carottes et Riz

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Melon

Marbré cacao Yaourt sucré

Jus d'orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Pêche responsable

 Appellation Origine Protégée

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

 Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE


SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN 2025

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI

Salade de riz niçois Bio

Salade piémontaise Bio

Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille

Petits pois aux oignons

Petit suisse aromatisé Bio

Petit suisse nature Bio* & sucre

Nectarine

Baguette aux céréales

Vache qui rit

Banane

MARDI

Rillettes de sardine au fromage frais

Thon & mayonnaise

Cordon bleu de volaille

Haricots verts Bio
et
Farfalles Bio

Yaourt sucré Bio

Yaourt Bio nature* & sucre

Melon

Céréales

Lait

Abricot

MERCREDI

Pastèque

Brandade de poisson
(purée Bio)

Salade verte

Camembert Bio*

Edam Bio*

Mousse chocolat au lait

Baguette & barre de chocolat au lait

Fromage blanc sucré

Jus d'orange

JEUDI


Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef

Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef

Tortellonis mozzarella Bio et sauce à part

Coulommiers

Gouda

Clafoutis aux cerises du chef

Pain au chocolat

Yaourt à boire

Pomme

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette de Xères du chef

Macédoine Bio vinaigrette de Xères du chef

Filet de poulet sauce basquaise

Brunoise de légumes Bio
et
Riz Bio

Emmental

Samos

Abricot

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE


SEMAINE DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025


Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

VENDREDI


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate Bio mozzarella vinaigrette balsamique du chef	Rosette & cornichon <i>Roulade de volaille & cornichon</i>	Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terre)	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef
Melon	Concombres Bio à la menthe	Bolognaise	Salade Farandole (radis, maïs, chou blanc)	Céleri Bio vinaigrette de Xérès du chef
Sauté de bœuf jus aux herbes	Lasagnes aux légumes	Bolognaises	Rôti de porc à la provençale <i>Rôti de dinde à la provençale</i>	Croc au fromage
Petits pois carottes	Salade verte Bio	Torsades Bio	Purée de légumes Bio	Ratatouille et Boulgour
Camembert Bio* Vache qui rit Bio*	Samos	Brie Bio* Chanteneige Bio*	Yaourt Bio Quart de Lait	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre
Brassé vanille Bio	Glace petit pot	Velouté aux fruits	Nectarine	Banane Pêche
Baguette & beurre Yaourt sucré Jus d'ananas	Petits beurre Petit suisse aux fruits Pomme	Chausson aux pommes Lait nature Nectarine	Baguette aux céréales Emmental Banane	Baguette & confiture Yaourt aromatisé Abricot

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef