



LUNDI



Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef
Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef
VEGETARIEN
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
Banane

MERCREDI

Taboulé Bio
Salade piémontaise Bio
Sauté de veau sauce chasseur
Gratin de courgettes Bio et Blé Bio
Pont l'Evêque*
Coulommiers
Fraises & sucre
Baguette aux céréales
Emmental
Compote

JEUDI



VENDREDI

Terrine de campagne et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>
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.1112-14 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 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
Boullgour Bio

Tomme blanche
Bleu

Ananas Bio

Baguette & confiture
Fromage blanc aromatisé
Compote

JEUDI

Salade coleslaw Bio
Salade arc en ciel Bio

Filet 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

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

Taboulé



Salade océane
(farfalles, tomate, concombre, surimi)



Betterave Bio vinaigrette



Carottes râpées Bio vinaigrette



MERCREDI

Salade grecque
(tomate, olive)



Radis & beurre



JEUDI

Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef

Macédoine Bio vinaigrette balsamique du chef

VENDREDI



Tomate Bio mozzarella



Concombre Bio bulgare



Rôti de porc sauce charcutière
Rôti de dinde sauce charcutière

Nuggets de blé et ketchup

Filet de poulet sauce barbecue

Hachis parmentier

Filet de saumon sauce aurore

Haricots verts Bio
et
Pommes de terre Bio

Piperade de légumes
et
Pennes

Blé Bio aux petits légumes

Salade verte Bio

Julienne de légumes Bio
et
Riz Bio

Petit moulé ail et fines herbes
Fourme d'Ambert*

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Yaourt aromatisé
Yaourt sucré

Camembert
Edam

Gouda Bio*
Coulommiers Bio*

Pomme Bio*
Orange Bio*

Pastèque
Abricot

Ananas frais
Banane

Clafoutis aux cerises du chef

Mousse au chocolat au lait

Baguette & beurre
Lait chocolat
Banane

Baguette aux céréales
Samos
Compote

Croissant
Petit suisse sucré
Jus d'orange

Moelleux chocolat
Lait nature
Compote

Baguette & confiture
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



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

MERCREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Ducasse Bio (maïs, tomate, concombre)</p> <p>Chou fleur Bio vinaigrette balsamique du chef</p>	<p>Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef</p> <p>Salade printanière (salade, tomate, cœur de palmier)</p>	<p>Salade de riz Bio</p> <p>Salade de pâtes Bio</p>	FÉRIÉ	FERMÉ
<p>Sauté de bœuf sauce forestière</p>	<p>Filet de lieu sauce ciboulette</p>	<p>Tarte aux légumes</p>		
<p>Carottes Bio</p> <p>et</p> <p>Riz Bio</p>	<p>Gratin de brocolis</p> <p>et</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Salade verte</p>		
<p>Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Yaourt nature Bio* & sucre</p>	<p>Coulommiers Bio*</p> <p>Vache qui rit Bio*</p>	<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio* & sucre</p>		
<p>Chou vanille</p>	<p>Crème Mont blanc vanille</p> <p>Crème Mont blanc chocolat</p>	<p>Fraises & sucre</p>		
<p>Brioche</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait nature</p> <p>Pomme</p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Tomme</p> <p>Abricot</p>		

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

JEUDI



VENDREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio vinaigrette du chef Concombre Bio vinaigrette du chef	Rosette et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Feuilleté au fromage	Duo de pastèque et melon	Salade coleslaw Bio Carottes râpées Bio vinaigrette
Estouffade de bœuf au paprika	Filet de colin meunière	Filet de poulet sauce curry	Chili sin carné	Chipolata <i>Saucisse de volaille</i>
Haricots verts et Flageolets	Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio	Julienne de légumes Bio et Blé Bio	Riz Bio	Gratin de brocolis Bio et Pommes vapeur Bio
Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Emmental Bio* Brie Bio*	Vache qui rit Bio* Coulommiers Bio*	Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre
Glace cône vanille	Tarte Abricotine Tarte Normande	Ananas frais Banane	Fraises & sucre	Abricot Nectarine
Baguette & confiture Yaourt sucré Orange	Pain au chocolat Yaourt à boire Pomme	Baguette & beurre Petit suisse sucré Jus de raisin	Sablé chocolat Fromage blanc aromatisé Banane	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

SEMAINE DU 09 AU 13 JUIN 2025

MARDI

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



LUNDI

FERIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



	Tomate vinaigrette de Dijon du chef Radis beurre	Salade de pâtes Bio (pâte, tomate, concombre, poivron) Salade piémontaise Bio	Inca ensalada (salade de carottes, maïs, quinoa et oignon rouge)	Melon Pastèque
	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce citron	Poulet péruvien (pilon de poulet, poivrons, épices)	Sauté de boeuf au jus
	Salade verte Bio	Poêlée de légumes Bio et Blé Bio	Frijoles peruanos (haricots blancs à la tomate)	Gratin de courgettes Bio et Farfalles Bio
	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Saint Nectaire* Pont l'Evêque*	Yaourt Bio Quart de lait	Edam Bio* Camembert Bio*
	Abricot	Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc vanille	Beignet ananas	Pêche Nectarine
	Baguette aux céréales Croc lait Jus d'orange	Brioche Yaourt sucré Banane	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



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

MERCREDI



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Taboulé Salade de perles (perles, maïs, surimi)	 Saucisson à l'ail et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	 Œuf dur Bio mayonnaise	Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef Carottes râpées Bio vinaigrette du chef 	Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef Salade coleslaw Bio
 Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	 Filet de colin sauce curry	 Quiche aux légumes	 Bolognaise	 Rôti de porc au thym <i>Rôti de dinde au thym</i>
Purée de brocolis Bio 	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio 	Salade verte Bio 	Coquillettes Bio et râpé à part 	Carottes et Riz
 Brie Bio* Chanteneige Bio* 	Emmental Saint Nectaire* 	Yaourt nature sucré Yaourt nature & sucre	Mimolette Camembert	 Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre
Velouté aux fruits	Tarte abricot Tarte au citron	Nectarine 	Fraises & sucre 	Melon Pastèque
Baguette & beurre Petit suisse aromatisé Compote	Baguette aux céréales Tomme Abricot	Baguette & confiture Fromage blanc aux fruits Compote	Croissant Lait chocolat Pomme	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 fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

JEUDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz niçois Bio	Rillettes de sardine au fromage frais	Pastèque	Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef	Betteraves Bio vinaigrette de Xères du chef
Salade piémontaise Bio	Thon & mayonnaise		Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef	Macédoine Bio vinaigrette de Xères du chef
Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson (purée Bio)	Tortellonis mozzarella Bio et sauce à part	Filet de poulet sauce basquaise
Petits pois aux oignons	Haricots verts Bio et Farfalles Bio	Salade verte		Brunoise de légumes Bio et Riz Bio
Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio*	Coulommiers	Emmental
Petit suisse nature Bio* & sucre	Yaourt Bio nature* & sucre	Edam Bio*	Gouda	Samos
Nectarine	Melon	Mousse chocolat au lait	Clafoutis aux cerises du chef	Abricot
Baguette aux céréales	Céréales	Baguette & barre de chocolat au lait	Pain au chocolat	Madeleine
Vache qui rit	Lait	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire	Petit suisse aromatisé
Banane	Abricot	Jus d'orange	Pomme	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 fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

VENDREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Melon	Tomate Bio mozzarella vinaigrette balsamique du chef Concombres Bio à la menthe	 Rosette & cornichon Roulade de volaille & cornichon	Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terre) Salade Farandole (radis, maïs, chou blanc)	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xéres du chef Céleri Bio vinaigrette de Xéres du chef
 Sauté de bœuf jus aux herbes	Lasagnes aux légumes	 Bolognaise	 Rôti de porc à la provençale Rôti de dinde à la provençale	 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 Bûche de chèvre	 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
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Protégée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Appellation Origine Contrôlée
- * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
- Recette du chef