

# Menus du 12 Mai au 4 Juillet 2025

12-mai	13-mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
HARICOTS BEURRES CE2 VINAIGRETTE PERSILLÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS ET CORNICHON VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE
JAMBALAYA AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON	<b>BOULETTES AU BOEUF VBF BIO SAUCE ARRABIATA</b>	ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET FR FAÇON COUSCOUS	RÔTI DE PORC CE2 SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE
<b>RIZ BIO</b>	<b>BROCOLIS BIO PERSILLÉS</b>	SPAGHETTI	<b>SEMOULE BIO</b>	PETITS POIS
<b>CAMEMBERT BIO</b>	EMMENTAL	SAINTE NECTAIRE AOP	<b>SAINTE MORET BIO</b>	YAOURT SUCRÉ (RÉGIONAL)
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	POMME V.E.R. (ANCIENNEMENT HVE)	FLAN VANILLE	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO BISCUITÉE</b>	<b>BANANE BIO</b>
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE ROMARIN	SAUCISSE DE STRASBOURG FR	OEUF DUR BÉCHAMEL	PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON	BURGER VÉGÉTARIEN + PAIN BUN + KETCHUP
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>ÉPINARDS BIO À LA CRÈME</b>	<b>COQUILLETES BIO RÉGIONALES</b>	FRITES AU FOUR
PONT L'ÉVÊQUE AOP	<b>EDAM BIO</b>	SUISSE SUCRÉ	<b>EMMENTAL BIO</b>	TOASTINETTE DE CHEDDAR
POMME V.E.R.	FLAN CHOCOLAT	<b>GÂTEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)</b>	MELON	ENTREMET À LA VANILLE
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL	RADIS BEURRE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	FÉRIÉ	LIBÉRÉ
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE AU CURRY	NUGGETS DE POULET FR PANÉ + KETCHUP DU CHEF	LASAGNES DE LÉGUMES	FÉRIÉ	LIBÉRÉ
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>		FÉRIÉ	LIBÉRÉ
SAINTE NECTAIRE AOP	FROMAGE BLANC SUCRÉ	<b>GOUDA BIO</b>	FÉRIÉ	LIBÉRÉ
POMME V.E.R.	FRAISES	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FÉRIÉ	LIBÉRÉ

# Menus du 12 Mai au 4 Juillet 2025

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
ROSETTE LR ET CORNICHON	<b>TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)</b>	TZATZIKI	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS IGP
PAVÉ DE POISSON MSC SAUCE OLIVE ET CITRON	HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU THYM	<b>LENTILLES BIO RÉGIONALES À LA TOMATE</b>	CHIPOLATAS LR
POMMES DE TERRE VAPEURS	RATATOUILLE	RIZ DE CAMARGUE IGP	<b>GRATIN DE MACARONIS BIO MOZZARELLA</b>	FLAGEOLETS PERSILLÉS
BRIE	MIMOLETTE	YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	<b>VERRE DE LAIT BIO</b>	TOMME NOIRE IGP
CRÈME DESSERT CARAMEL	MELON JAUNE	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CERISES</b>	<b>CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)</b>	PASTÈQUE
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, OLIVES VINAIGRETTE</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE CIBOULETTE	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC
FÉRIÉ	RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE AU CURCUMA	SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE BASQUAISE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE CIBOULETTE
FÉRIÉ		CAROTTES CE2	<b>SEMOULE BIO</b>	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES RÉGIONALES
FÉRIÉ	SUISSE SUCRÉ	CANTAL AOP	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>GOUDA BIO</b>
FÉRIÉ	MELON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRUITS ROUGES</b>	NECTARINE BLANCHE
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE CIBOULETTE	TOMATES MOZZA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE À L'ESTRAGON	OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUF MEA)	ALLUMETTES DE PORC FR FAÇON CARBONARA	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE NANTUA	<b>BOULETTES AU BOEUF VBF BIO SAUCE BARBECUE</b>
PETITS POIS	POMMES DE TERRE CUBES ET KETCHUP DU CHEF	<b>PENNES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b>	<b>RIZ BIO PILAF</b>
PONT L'ÉVÊQUE AOP	YAOURT NATURE RÉGIONALE ET SUCRE	<b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b>	<b>EDAM BIO</b>	FROMAGE BLANC (VRAC) ET COULIS DE FRUITS ROUGES
<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO</b>	ABRICOTS	PÊCHE	NECTARINE JAUNE	<b>CLAFOUTIS AUX CERISES (FARINE BIO)</b>

# Menus du 12 Mai au 4 Juillet 2025

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
BETTERAVES (STOCK SECOURS) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	ROSETTE ET CORNICHON	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE IGP	CONCOMBRES VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX POIVRONS
<b>DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES</b>	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR FAÇON TAJINE	SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE	BOLOGNAISE DE BOEUF VBF	POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>LÉGUMES DE COUSCOUS ET SEMOULE BIO</b>		<b>FUSILLI BIO RÉGIONALE</b>	GRATIN DE COURGETTES
SAINT PAULIN	<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	MIMOLETTE	COULOMMIERS	<b>CROTTINS DE CHÈVRE FRAIS BIO RÉGIONAL</b>
PASTÈQUE	COMPOTE POMME (STOCK SECOURS)	NECTARINE BLANCHE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<b>GÂTEAU DU CHEF À LA VANILLE (FARINE BIO)</b>
lundi 30 juin	mardi 01 juil.	mercredi 02 juil.	jeudi 03 juil.	vendredi 04 juil.
<b>SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU PESTO	MELON VERT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÉGIONALES AU CITRON	TOMATE CERISE
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE TOMATE	<b>GRATIN DE GNOCCHIS À LA PROVENÇALE ET EMMENTAL BIO</b>	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FR SAUCE AUX OLIVES	SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON PIÉMONTAISE AU THON (STOCK SECOURS)	JAMBON BLANC LR FROID, MAYONNAISE ET PAIN BUNS (PAS DE PAIN)
HARICOTS VERTS (STOCK SECOURS) PERSILLADE		<b>SEMOULE BIO</b>	VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	CHIPS
BRIE	<b>GOUDA BIO</b>	CANTAL AOP	<b>VERRE DE LAIT BIO</b>	CAMEMBERT PORTION
ABRICOT	PECHE	FLAN CHOCOLAT	<b>BANANE BIO</b>	<b>COOKIE DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)</b>