

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21

Joyeuses Pâques

mardi 22

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 23

- Taboulé aux fruits secs
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes
- Compote de fruits

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Fromage
- Glace

vendredi 25

- Cake au camembert
- Curry de poisson frais*
- Riz créole
- Petit suisse
- Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Radis beurre
- Mac and cheese au cheddar*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi 29

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Tomme Montcadi
- Gâteau d'anniversaire

mercredi 30

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 1

vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Munster
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine° Sauté de dinde aux champignons Petits pois à la française Tomme des Pyrénées Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise au Xéres° Parmentier de sardines à la catalane Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Gratin de gnocchis au jambon Salade verte Glace 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Blésotto crémeux aux légumes° Petit suisse sucré Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre Poêlée de haricots verts Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Rôti de porc, jus au thym Flageolets aux carottes Bûche laitière Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf à la provençale Coquillettes Panna cotta Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Pizza tartiflette° Salade verte Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée Riz pilaf Cantal Compote de pommes

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Saint Paulin ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Poisson du jour en ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Tome Montcadi ● Yaourt fermier aromatisé

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf au paprika ● Haricots plats aux oignons ● Yaourt fermier sucré ● Gâteau d'anniversaire  	<p>Pique nique</p>		

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Saint Nectaire
- Flan nappé au caramel

mardi 3

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Emmental
- Fruit de saison

mercredi 4

- Croque cake*
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

*Croque monsieur revisité

WASHINGTON

jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake
- Coulis de fruits

À la découverte des capitales!

vendredi 6

- Taboulé fraîcheur
- Poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Tomme blanche
- Fruit de saison

lundi 9

mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Edam
- Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

mercredi 11

- Salade d'agrumes
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes et bouillon aux épices douces
- Mousse au chocolat

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Bûche lactière
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Ty Pavégétal estival*
- Salade verte
- Brie
- Île flottante

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz basmati Camembert Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de dinde sauce colombo Haricots beurre persillés Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de pastèque et melon Tortillas de patatas oignons et chorizo Salade verte Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Radis râpés au fromage blanc Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Mimolette Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Marée du jour sauce ratatouille Boullgour Gouda Gâteau d'anniversaire 

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tajine de légumes aux pois chiches Semoule couscous Tomme grise Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Fajitas de bœuf Salade verte Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisses Riz créole et haricots rouges Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Calamars à la romaine Blé tendre à la tomate Cantal Clafoutis aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au thon Poulet rôti Poêlée de courgettes aux herbes de provence Coulommiers Glace

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili con carne
- Riz
- Tomme blanche
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Glace

jeudi 3

- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- ● Gâteau d'anniversaire

vendredi 4

- Duo de pastèque et melon
- Jambon
- Chips
- Fromage
- Fruits de saison

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.