

Semaine du 12 au 16 mai 2025 (S20)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de quinoa nature</u>	<u>Tomates</u>	  Pâté de campagne HVE <u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)*</u>
Plats Protidiques	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange</u> Couscous végétarien aux pois chiches*	  Jambon blanc HVE Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet) *	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue  Steak de soja à la provençale *	<u>Colin pané</u>
Accompagnement	Blé pilaf	<u>Semoule HVE</u>	Purée	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint paulin</u>	 <u>Emmental BIO</u>	Yaourt aromatisé
Desserts	 Fruit frais	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 19 au 23 mai 2025 (S21)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Asiatique JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	 Rosette tranché	Raïta de concombre, menthe	Taboulé
			<u>Pommes de terre façon piémontaise*</u>		
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise 	 <u>Tarte à l'italienne</u> 	 <u>Poulet Thaï au lait de coco</u> <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b>	Hachis crécy végétarien (plat complet) 
	 Croustillant fromager*	 Omelette*		 Falafels de pois chiches *	
Accompagnements	<u>Pommes sautées</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	
					
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Gouda</u>	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	<u>Madeleine</u>
					
Desserts	Crème dessert vanille	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Yaourt sucré</u>

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 26 au 30 mai 2025 (S22)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	 <u>Cervelas nature</u>	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres		<u>Centre fermé : ce jour</u>
		Tomate et radis*			
Plats Protidiques	 <u>Boulettes végétales stroganoff</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	 Dos de colin MSC sauce citron		
		 Tarte aux légumes*	 Saucisse végétale sauce rougail*		
Accompagnements	<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>	<u>Ratatouille</u>	 <u>Semoule HVE</u>		
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	Yaourt sucré		
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 Gâteau aux pommes		

\* Repas pour les sans viande

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement*

Semaine du 2 au 6 juin 2025 (S23)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Bâtonnet de surimi mayonnaise	<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	 Quenelles de veau sauce forestière	 Jambon blanc HVE 	 Tarte au fromage	 <u>Rousties de légumes</u>	Paupiette de veau à l'estragon
	 Palet végétarien montagnard*	 Oeufs durs sauce mornay*		Rousties de légumes *	 Steak de soja nature*
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Frites au four</u>	Salade verte	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Rondelé</u>	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Cake aux framboises</u>	 Entremets au chocolat

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 9 au 13 juin 2025 (S24)

MEXICO



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Radis beurre</u>	Rillettes HVE	<u>Gaspacho</u>	<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques		<u>Aiguillettes de blé panées</u>	<u>Haché au boeuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Tex Mex</u>	<u>Colin pané MSC</u>
			Bouchée forestière	Omelette	Palet végétarien à l'italienne
Accompagnements		<u>Ratatouille</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage		<u>Cantadou</u>	Yaourt aromatisé	<u>Petit suisse sucré</u>	Galette bretonne
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Novly vanille</u>	

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 16 au 20 juin 2025 (S25)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	 Saucisson ail	<u>Tomates nature</u>
				<u>Concombres natures *</u>	
Plats Protidiques	Normandin de veau sauce forestière	  <u>Jambon blanc HVE froid</u>	Tandoori de volaille	 <u>Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
	 Nugget's de blé*	 Curry de courgettes poivrons*	 Palet végétarien montagnard*	 Boulettes végétales sauce tomate*	
Accompagnements	<u>Haricots beurre HVE provençale</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	Petit suisse sucré	<u>Yaourt sucré</u>	Yaourt aromatisé	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 Fruit frais	<u>Biscuit Nouba</u>	Poire au sirop crème anglaise	 <u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 23 au 27 juin 2025 (S26)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Concombre et pastèque</u>	 <u>Pâté de campagne cornichons</u> Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) *	<u>Melon</u>	 <u>Saucisson ail</u> Tomate et maïs*
	 <u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>   Saucisse végétale nature *	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>  Nugget's de blé*	 Quiche lorraine 	<u>Colombo de poisson</u>  Crêpe au fromage*
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	Purée de pommes de terre	<u>Ratatouille</u>	Salade verte	<u>Carottes aux épices</u>
	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brownie</u>	<u>Compote pomme fraise</u>

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025 (S27)

	Menu Stock				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves stock déjà livré + barquettes vide</u> 	<u>Emincé bicolore</u>	Salade marco polo (pâtes, tomates, surimi, maïs, poivron, mayonnaise)	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	 <u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf 5/1 déjà livré sur place</u>	Quiche aux légumes emmental	 Saucisse knack nature	<u>Rôti de dinde froid</u>
	 Omelette*	 Boulettes végétales sauce tomate*		 Rousties de légumes*	 Oeufs dur mayonnaise*
Accompagnements	 Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Plat complet</u> 	Salade verte	<u>Pâtes</u>	<u>Chips</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	Yaourt aromatisé
Desserts	Liégeois vanille	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Riz au lait</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	Madeleines

\* Repas pour les sans viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement