



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



## LUNDI



## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI













	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de poireaux	Salade brésilienne (salade, radis, avocat, maïs)	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Estouffade de bœuf sauce poivre <i>Falafels sauce poivre</i>	Tortellonis Bio mozzarella à la Napolitaine	Feijoada de porc à l'orange <i>Feijoada de hoki à l'orange</i>	Brandade de poisson
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Frites	Brocolis Bio et Torsades Bio	Garniture feijoada (riz Bio, cumin, haricots rouges)	Salade verte Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Edam	Coulommiers	Brie	Brie
<b>DESSERT DU JOUR</b>		Donut's au chocolat	Liégeois vanille	Tarte aux poires
<b>GOÛTERS</b>	Pain & beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Madeleine Petit suisse sucré Banane	Brioche Lait nature Compote	Galette aux céréales Yaourt à boire Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



**JEUDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Concombres Bio bulgare  	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		
<b>PLAT DU JOUR</b> (menu unique)	Cordon bleu de volaille  <i>Croc fromage</i>	 Bolognaise  <i>Bolognaise de thon</i>	 Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge  <i>Galette de boulgour pois chiche emmental sauce Vallée d'Auge</i>	 Samoussa aux légumes	 Filet de lieu sauce normande
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	 Pennes Bio + râpé	Piperade de légumes  et Riz Bio 	Jardinière de légumes  et Pommes vapeur	 Purée de carottes Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Emmental		Camembert	 Fromage fondu Bio	Yaourt sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>		Crème dessert vanille		Gâteau basque	 Banane 
<b>GOÛTERS</b>	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain & pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Croissant Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Pain & confiture Fromage blanc sucré Banane	Madeleine chocolat Lait Orange

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origin Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation Origin Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

**VENDREDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>			Velouté de potiron	Saucisson à l'ail cornichon <i>Terrine légumes sauce cocktail</i>	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Boulette de bœuf sauce pizzaiolo <i>Boulette de soja sauce pizzaiolo</i>	Paupiette de veau sauce paprika <i>Cassolette de poisson sauce paprika</i>	Filet de saumon sauce citron	Sauté de porc sauce provençale <i>Omelette sauce provençale</i>	Tortelli aux bolets sauce gorgonzola
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts et Pommes de terre	Purée Bio	Ratatouille Bio et Macaroni Bio	Gratin de chou fleur et Riz	
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Coulommiers Bio	Fromage à tartiner		Petit suisse aromatisé Bio	Camembert Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Ananas frais	Ile flottante	Crème vanille		Mousse au chocolat
<b>GOÛTERS</b>	Petits beurre Yaourt aromatisé Compote	Pain au lait Lait Orange	Pain & beurre Petit suisse sucré Jus d'ananas	Pain Fromage fondu Jus d'orange	Sablé chocolat Yaourt à boire Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Mars 2025

**JEUDI**

Les étapes à vélo dans l'assiette

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Céleri rémoulade		Salade piémontaise		
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de Toulouse <i>Tarte au fromage</i>	Couscous végétarien	Sauté de veau sauce marengo <i>Filet de limande sauce marengo</i>	Carbonade de bœuf <i>Carbonade végétarienne</i>	Parmentier de poisson
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes noisettes	Semoule Bio et Légumes couscous	Riz Bio aux petits légumes	Purée Bio 	Salade verte
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Brie Bio	Yaourt sucré		Tomme des Pyrénées	Gouda
<b>DESSERT DU JOUR</b>		Chou vanille	Banane	Tarte Normande	Liégeois chocolat
<b>GOÛTERS</b>	Pain & pâte à tartiner Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain & confiture Petit suisse aromatisé Banane	Galette aux céréales Barre de chocolat Lait

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Appellation Origine Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

**JEUDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**



**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Salade de riz niçois		Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Nugget's de poulet <i>Nugget's de poisson</i>	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo <i>Boulette de soja sauce pizzaiolo</i>	Filet de cabillaud sauce aurore	Pizza au fromage	Bolognaise de thon
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Gratin de chou fleur et Pommes de terre	Gratin de brocolis Bio et Boulgour Bio	Salade verte Bio	Torsades Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Emmental Bio	Fromage fondu Bio	Petit suisse sucré		Yaourt sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>		Banane		Crème dessert caramel	Tarte abricotine
<b>GOÛTERS</b>	Pain & confiture Petit suisse aromatisé Jus d'ananas	Croissant Yaourt sucré Pomme	Pain Gouda Jus d'orange	Fourré chocolat Fromage blanc sucré Banane	Madeleine Lait Jus de pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



**LE MENU DE LA SEMAINE**  
Semaine du 07 au 11 Avril 2025

**Chocolat**  
en fête

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Concombres Bio bulgare	Velouté de potiron	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Lasagnes de légumes Bio	Steak haché sauce provençale <i>Steak de soja sauce provençale</i>	Rôti de porc sauce curry <i>Filet de dorade sauce curry</i>	Parmentier de canard <i>Parmentier végétarien</i>	Filet de saumon sauce paprika
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>		Julienne de légumes et Pommes vapeur	Gratin de courgettes Bio et Riz Bio		Coquillettes
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Fromage à tartiner				Petit suisse aromatisé Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Liégeois vanille	Pomme	Cocktail de fruits au sirop	Moelleux au chocolat et chocolat de Pâques	
<b>GOÛTERS</b>	Pain & beurre Yaourt sucré Pomme	Pain & confiture Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain au lait Lait Banane	Sablé chocolat Yaourt à boire Orange	Pain & barre de chocolat Velouté fruits Jus d'ananas

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 Avril 2025

**VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI**

**MERCREDI**



**JEUDI**

**VENDREDI**

**LUNDI**



**Espagne**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Concombres vinaigrette	Salade andalouse (concombre, tomate, oignon)	Carottes râpées Bio vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tarte au thon	Boulettes végétales rôties Bio sauce basquaise	Paëlla Valencia	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>Omelette sauce chasseur</i>	Filet de colin sauce curry
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte Bio	Purée de pommes de terre	Riz Bio	Frites	Piperade de légumes et Macaroni Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Bûche de chèvre				Fromage blanc sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Mousse au chocolat	Banane	Cuajada au coulis de fruits rouges	Eclair au chocolat	Ananas frais
<b>GOÛTERS</b>	Pain & beurre Yaourt sucré Orange	Pain & confiture Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain Fromage à tartiner Banane	Brioche Fromage blanc aromatisé Compote	Petits beurre Lait Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 21 au 25 Avril 2025

**VACANCES SCOLAIRES**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FERIE	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème	
PLAT DU JOUR		Pizza au fromage	Couscous poulet <i>Couscous boulette soja</i>	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>Filet de colin sauce basquaise</i>	Bolognaise de thon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte Bio	Couscous légumes et Semoule	Riz Bio	Torsades Bio + râpé
LAITAGE DU JOUR			Yaourt sucré Bio	Fromage fondu	Mimolette
DESSERT DU JOUR			Flan pâtissier	Ananas frais	Pomme
GOÛTERS			Croissant Yaourt sucré Pomme	Pain & confiture Fromage blanc sucré Compote	Madeleine Petit suisse Jus de pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)





# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

## MARDI

### LUNDI



### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR						
ENTRÉE DU JOUR						
PLAT DU JOUR	 Chipolata  <i>Quiche au poireau</i>	  Conchiglions Bio sauce crème emmental gorgonzola	  Velouté de légumes    Steak haché sauce forestière  <i>Galette de soja sauce forestière</i>		 Concombres vinaigrette	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes pin		Gratin de courgettes Bio et  Blé Bio	FERIE	 Coquillettes Bio	
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio 	Brie				
DESSERT DU JOUR	Tarte Normande	Compote	 Banane 		Crème dessert chocolat	
GOÛTERS	Pain & beurre Velouté fruits Orange	Brioche Petit suisse sucré Pomme	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme			Madeleine Lait Banane

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origine Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation Origine Contrôlée