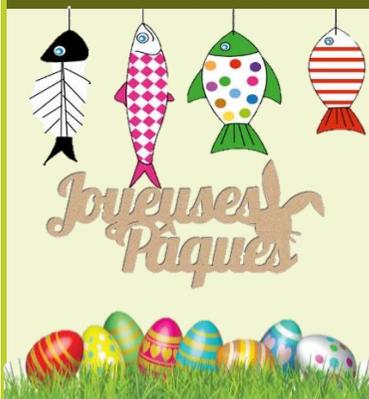


### Menus du 21 au 25 avril 2025

#### lundi 21



*Joyeuses Pâques*

#### mardi 22

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Glace

#### mercredi 23

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

#### jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Brie
- Pain perdu

#### vendredi 25

- Feuilleté au fromage
- 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
- Gâteau d'anniversaire 

#### mercredi 30

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

#### jeudi 1



#### vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Boulettes de boeuf Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Coulommier
- 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"> <li>Salade mexicaine°</li> <li>Sauté de dinde aux champignons</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Tomme des Pyrénées</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade chinoise au Xéres°</li> <li>Parmentier</li> <li>de sardines à la catalane</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Gratin de gnocchis au jambon</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Glace</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Blésotto crémeux</li> <li>aux légumes°</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*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"> <li>Taboulé à la menthe</li> <li>Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre</li> <li>Poêlée de haricots verts</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au fromage blanc</li> <li>Bœuf à la provençale</li> <li>Coquillettes</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Flageolets aux carottes</li> <li>Panna cotta</li> <li>Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Pizza tartiflette°</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc à la cassonade</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie, cornichon</li> <li>Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Cantal</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>

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

\* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, mais, 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"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou blanc à l'emmental*</li> <li>● Bœuf</li> <li>● Haricots plats aux oignons</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de radis roses</li> <li>● Dos de colin sauce crustacés</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		

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

COHESION

### 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
- Yaourt fermier à la vanille

#### mardi 3

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

#### mercredi 4

- Assortiment de crudités
- Croque cake\*
- Salade verte
- Petit suisse
- Ananas frais au sirop

#### jeudi 5

**WASHINGTON**

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

#### vendredi 6

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

\*Croque monsieur revisité

**À la découverte des capitales!**

#### lundi 9

#### mardi 10

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

#### mercredi 11

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

\*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

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

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

### 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 tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

#### mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Fromage
- 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
- 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.