

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI La vie en rose
	Pâté de Campagne LR et cornichons <i>S/V : Surimi mayonnaise</i>	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Chou blanc râpé vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Salade de riz Bio au thon vinaigrette	Radis rose et beurre
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Emincé végétal de pois Bio sauce napolitaine	Pizza au fromage	Emincé de dinde VFR sauce paprika	Hachi parmentier à la purée de betteraves Bio
				<i>Boulettes végétariennes sauce paprika</i>	<i>Brandade de colin à la purée de betteraves Bio</i>
	Riz de camargues IGP créole	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	Julienne de légumes	
	Brie	Buchette lait mélange	Yaourt nature bio et sucre	Edam Bio	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de fraise
	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	Gaufre liégeoise	Banane Bio	Gâteau aux pralines roses du chef (farine Bio)
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 12

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Voyage à la Réunion	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Mélange de carotte et chou râpé sauce mayonnaise	Cake emmental et mimolette du chef
Bolognaise de lentilles Bio	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Boulettes au boeuf Bio sauce au thym <i>Boulettes végétariennes sauce arabiata</i>	Rougail de saucisses <i>Rougail de colin MSC</i>	Rôti de dinde VFR sauce Bercy <i>Galette végétarienne sauce Bercy</i>
Torsades Bio	Purée de pommes de terre	Carottes CE2	Riz Bio créole	Jardinière de légumes
Saint paulin	Emmental	Suisse sucré	Gouda Bio	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre
Flan nappé caramel	Kiwi Bio	Eclair au chocolat	Clafoutis du chef à l'ananas	Clémentine
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 13

Semaine du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI Happy tarterie !		JEUDI		VENDREDI	
Rosette et cornichons <i>S/V : Surimi et mayonnaise</i>		Betteraves Bio vinaigrette à l'ail		Céleri râpé sauce façon rémoulade		Chou rouge râpé vinaigrette		Pomelos et sucre	
Saucisse de Strasbourg		Carottes et pois chiche à l'orientale		Quich'o bolo		Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au miel		Sauté de boeuf (régional) sauce façon Bourguignon	
<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>				<i>Quich'o thon</i>		<i>Omelette (MEA) du Chef</i>		<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore</i>	
Purée de pois cassés		Semoule Bio		Salade verte vinaigrette		Riz de Camargue IGP aux petits légumes		Frites (au four)	
Yaourt nature bio et sucre		Yaourt aromatisé		Brie		Suisse sucré		Edam bio	
Kiwi Bio		Ananas		Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)		Compote pomme biscuit		Flan vanille	
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 14

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



LUNDI		MARDI Le citron à l'honneur		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade de blé aux petits légumes vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette au citron vert		Crêpe au fromage		Lentilles Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Bio	Salade iceberg vinaigrette	
Poisson pané 100% filet MSC et citron		Emincé de cuisse de poulet VFR sauce citron		Pavé de Merlu MSC sauce au curry		Nuggets de poulet pané VFR et ketchup		Chili sin carne	
		<i>Morceaux de colin MSC sauce citron</i>				<i>Nuggets végétariens de blé et ketchup</i>			
Chou fleur béchamel		Pommes de terre cubes rissolées		Carottes CE2 persillées		Jardinière de légumes		Riz Bio	Bio
Tomme noire IGP		Yaourt nature Bio et sucre	Bio	Suisse sucré		Fromage blanc et sucre		Tomme blanche	
Orange		Cake au citron du chef (farine Bio)		Ananas		Banane Bio	Bio	Compote pomme Bio	Bio
Produit biologique	Bio	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 15

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Les cloches sont passées	VENDREDI
Céleri râpé vinaigrette	Pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Chou blanc râpé vinaigrette aux oignons rouges	Oeuf dur mayonnaise, ciboulette	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette
Normandin de veau VFR sauce aux oignons 	Beignet de calamars à la romaine et ketchup	Penne Bio aux 3 fromages 	Filet de saumon MSC sauce diéppoise 	Chipolatas LR grillée 
<i>Galette végétarienne sauce aux oignons</i>				
Torsades Bio 	Brocolis		Mélange de petits pois et carottes 	Epinards béchamel
Gouda Bio 	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) 	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77) 	Yaourt nature bio et sucre 
Crème dessert caramel	Poire	Beignet pomme	Dessert de pâques 	Ananas
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 16

Semaine du 14 au 18 Avril 2025 (VACANCES SCOLAIRES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI Un mélange de fruits	JEUDI	VENDREDI
Maïs, surimi vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette aux pommes	Betterave Bio vinaigrette à l'huile d'olive	Coquillettes Bio vinaigrette aux dés de tomates
Normandin de veau VFR sauce brune	Cordon bleu de dinde VFR	Sauté de porc VFR sauce à l'orange	Tarte au fromage du chef	Poisson meunière MSC et citron
<i>Dos de colin d'Alaska MSC sauce nantua</i>	<i>Nuggets végétariens de blé</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce à l'orange</i>		
Blettes béchamel	Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Salade iceberg vinaigrette	Carottes à l'étuvée
Suisse sucré	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP	Yaourt Bio vanille	Saint Paulin
Poire	Orange Bio	Compote fraîche pomme Bio rhubarbe	Kiwi Bio	Banane Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 17

Semaine du 21 au 25 Avril 2025 (VACANCES SCOLAIRES)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas Corse
Férié	Carottes râpées vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Saucisson à l'ail et cornichons <i>S/V : Oeuf dur mayonnaise</i>
	Tortellini ricotta épinards sauce ciboulette	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Nuggets de poulet pané VFR	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux olives
		<i>Omelette du chef (MEA) au fromage et ketchup</i>	<i>Nuggets végétariens de blé</i>	
	Haricots beurre	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc et confiture	Riz de Camargues IGP pilaf
	Petit moulé ail et fines herbe	Ananas	Kiwi Bio	Bûchette lait mélangé
	Compote pomme Bio			Gâteau du chef aux noisettes et au miel (farine Bio)
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 18

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Bienvenue en Inde	
Tartinade de thon		Betterave Bio vinaigrette		Chou rouge râpé vinaigrette au balsamique		Férié	Concombre sauce raïta		
Bolognaise de boeuf		Gnocchis à la provençale à l'emmental Bio		Brandade de colin MSC à la purée de carottes			Émincé de cuisse de poulet VFR sauce tandoori		
<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>							<i>Morceaux de colin MSC sauce tandoori</i>		
Macaronis Bio							Riz de Camargues IGP créole		
Emmental		Edam Bio		Tomme noire IGP			Fromage blanc et coulis de fruits jaunes		
Compote pomme coing		Poire		Compote pomme			Gâteau du chef à la cannelle (farine Bio)		
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 19

Semaine du 05 au 09 Mai 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Repas printanier	
Taboulé (semoule Bio)		Beignet de chou fleur		Carottes râpées vinaigrette		Férié		Pommes de terre, tomate, thon vinaigrette	
Chipolata		Aiguillettes de poulet VFR sauce tomate		Oeufs durs (plat)				Boulettes de boeuf Bio sauce tex mex	
<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma</i>		<i>Nuggets végétariens</i>						<i>Boulettes végétariennes sauce tex mex</i>	
Printanière de légumes		Haricots blancs à la tomate		Epinards béchamel				Courgettes à l'ail	
Saint Nectaire AOP		Suisse fruité		Yaourt nature au lait ent. Bio Quart de lait (95) et sucre				Saint Môret Bio	
Liégeois vanille		Ananas		Gâteau à la rhubarbe du chef (farine Bio)				Compote pomme fraise	
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	