

## Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 20

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI Benvenuto in Italia	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Tomate mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive	Betterave Bio vinaigrette	Pâtes tricolores vinaigrette au pesto	Salami pur porc et cornichons <i>S/V : Oeuf dur mayonnaise</i>
	Jambalaya aux légumes	Boulettes au bœuf Bio sauce napolitaine	Emincé de cuisse de poulet VFR façon couscous	Omelette du chef (MEA) au fromage	Poisson blanc meunière MSC et citron
		<i>Boulettes végétariennes sauce napolitaine</i>	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce ciboulette</i>		
	Riz IGP de Camargue	Fusilli Bio	Semoule Bio	Petits pois	Purée de pommes de terre
	Camembert Bio	Gouda Bio	Tomme blanche	Saint Môret Bio	Suisse sucré
	Flan vanille	Fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella	Compote de pomme Bio	Banane Bio	Ananas
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

## Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 21













Semaine du 19 au 23 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Burger Party
	Carottes râpées vinaigrette au miel	Tomate vinaigrette à l'ail	Crêpe au fromage	Pâté de campagne LR et cornichons <i>S/V : Surimi et mayonnaise</i>	Salade verte vinaigrette
	Chili con carne	Jambon Blanc LR et ketchup		Pavé de Merlu MSC sauce citron	Pain burger et normandin de veau VFR
	Morceaux de colin MSC sauce crème	Beignet de calamar à la romaine et ketchup	Oeuf dur à la florentine		Burger végétarien et Pain Burger
	Riz Bio	Coquillettes Bio		Lentilles Bio au jus	Frites (au four) et ketchup
	Vache qui rit Bio	Emmental	Suisse sucré	Yaourt à la vanille Bio	Fromage fondu en tranche
	Compote pomme Bio	Flan chocolat	Gâteau au yaourt du chef (farine bio)	Ananas	Dessert lacté du chef aux fruits rouges
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

## Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 22



















Semaine du 26 au 30 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette persillée	Férial	
	Sauté de porc VFR sauce au curry 	Moussaka végétarienne à l'égrainé de pois Bio 	Nuggets de poulet pané VFR 		
	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma</i>		<i>Nuggets végétariens de blé</i>		
	Semoule Bio 		Petits pois 		
	Carré ligueil	Gouda Bio 	Suisse fruité		
	Compote pomme Bio 	Eclair au chocolat	Fraises et sucre		
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 23


















Semaine du 02 au 06 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Des envies de voyage	VENDREDI
	Radis rose et beurre	Coquillettes Bio, vinaigrette aux dés de tomate 	Betterave Bio vinaigrette 	Tzatziki	Rosette et cornichons <i>S/V : Surimi et mayonnaise</i>
	Galette végétarienne sauce tomate 	Cordon bleu de dinde VFR 	Pizza au fromage du chef 	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce façon yassa 	Filet de lieu noir MSC sauce provençale
		<i>Poisson pané 100% filet MSC et citron</i>		<i>Boulettes végétariennes sauce façon yassa</i>	
	Semoule Bio 	Epinards béchamel	Salade verte vinaigrette	Riz IGP à la sénégalaise 	Courgettes
	Petit moulé nature	Edam Bio 	Yaourt nature Bio et sucre 	Mimolette	Suisse sucré
	Pomme Bio 	Ananas	Banane Bio 	Chessecake au citron 	Gaufre de liège
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

## Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 24




















Semaine du 09 au 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Betteraves Bio vinaigrette 	Tomate vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Crêpe au fromage	Salade verte et croustons naturels vinaigrette
	Raviolini au fromage sauce tomate 	Filet de saumon MSC sauce aurore 	Boulettes au boeuf Bio sauce au miel 	Poisson blanc meunière MSC et citron 
	Suisse sucré	Ratatouille et pomme de terre	<i>Boulettes végétariennes sauce basquaise</i>	Purée de pommes de terre
	Melon	Bûchette lait mélangé	Carottes CE2 	Yaourt Bio à la vanille 
		Compote pomme Bio 	Cantal AOP 	Cake à la framboise du chef (farine bio) 
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien  	Produit cuisiné 	Label de qualité  

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 25















Semaine du 16 au 20 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI Rouge de plaisir
	Carottes râpé vinaigrette	Salade de riz bio, tomate et maïs vinaigrette	Tomate vinaigrette persillée	Taboulé estival (Semoule Bio) 	Pastèque
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua 	Normandin de veau VFR sauce au poivre 	Gratin de pommes de terre et courgette au fromage 	Haut de cuisse de poulet rôti VFR sauce aux olives 	Boulettes au boeuf Bio sauce barbecue 
		<i>Omelette du chef (MEA) au fromage</i>		<i>Beignet de calamar à la romaine et sauce tartare</i>	<i>Boulettes végétariennes sauce barbecue</i>
	Haricots verts Bio à l'ail 	Chou fleur		Petits pois	Riz de Camargue IGP tomate 
	Saint Morêt Bio 	Edam Bio 	Carré ligueil	Yaourt vanille Bio 	Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges 
	Donuts	Abricots	Flan nappé caramel	Pêche	Clafoutis aux cerises 
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 26
















Semaine du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas de l'été	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote 	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Tomates vinaigrette à l'ail	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Salade iceberg vinaigrette aux poivrons
	Parmentier de carottes à l'égrainé végétal de pois Bio 	Saucisse fumée	Salade de riz bio au thon, vinaigrette	Lasagne au boeuf du chef 	Poisson pané 100% filet MSC et citron 
		<i>Morceaux de colin MSC sauce citron</i>		<i>Lasagnes aux légumes du chef</i>	
		Ratatouille 			Gratin de courgettes
	Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP 	Mimolette	Coulommiers	Yaourt à la vanille Bio 
	Pêche	Flan vanille	Gâteau à la vanille du chef (farine bio) 	Crème dessert chocolat 	Donuts
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 27

Semaine du 30 au 04 juillet 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Le repas des vacanciers	
Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette au citron		Maïs vinaigrette aux épices mexicaines		Concombre vinaigrette		Tomates cerises	
Rôti de porc LR sauce au thym		Gratin de gnocchis à la provençale et emmental Bio		Paupiette de veau VFR sauce à la moutarde à l'ancienne		Poisson pané 100% filet MSC et citron		Pain de mie et tartinable de thon	
<i>Morceaux de colin MSC sauce au thym</i>				<i>Omelette nature du chef</i>					
Semoule Bio					Brocolis		Haricots beurre persillés		Chips
Yaourt aromatisé		Brie		Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (78)		Yaourt nature Bio et sucre		Emmental	
Pêche		Compote pomme Bio		Banane Bio		Beignet chocolat noisette		Gâteau aux fruits rouges du chef (farine bio)	
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	