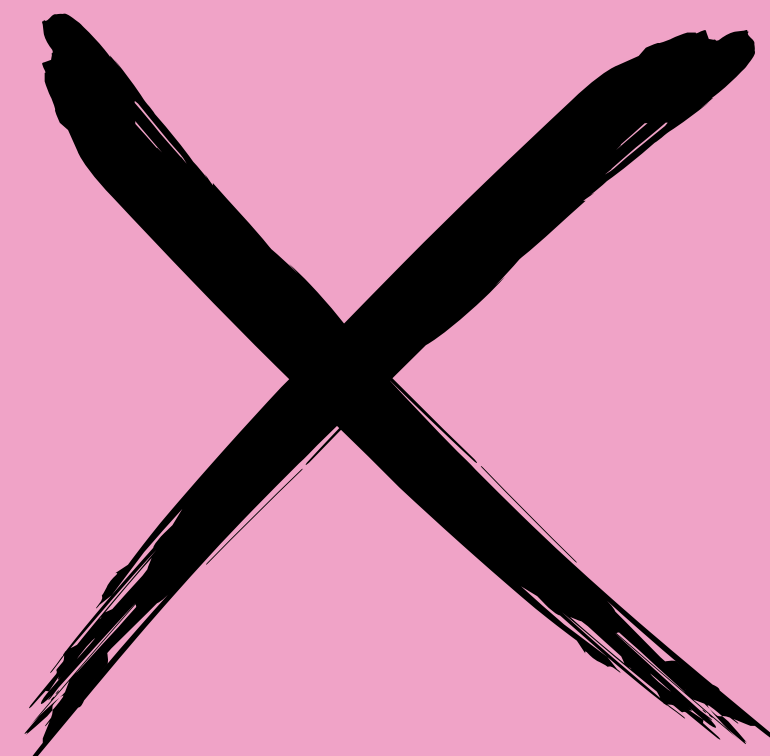




MENUS

DU 21 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI



MARDI

Pastèque

Jambon braisé sauce
champignons
Coquillettes bio

Fromage Bio

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Escalope de poulet
Brocolis Bio

Yaourt à la vanille Bio

Compote Bio

JEUDI

Salade primeur (concombres,
maïs, tomates, emmental,
poivrons)

Filet de poisson frais
Riz Bio

Panna cotta vanille et coulis de
fruits rouges

VENDREDI

Salade de blé, crudités

Quiche aux légumes
Salade verte

Fromage Bio

Liégeois chocolat Bio



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

LUNDI

Concombres à la grecque

Émincé de boeuf Bio
Semoule Bio

Yaourt nature sucré Bio

Fruit de saison

MARDI

Radis beurre

Saucisse aux cèpes
Courgettes rôties

Riz au lait

Fraises

MERCREDI

Salade composée

Omelette au fromage
Salade verte

Fromage Bio ou labellisé

Crème dessert chocolat Bio

JEUDI



VENDREDI

Salade pâtes basilic, tomates et
mozzarella

Sauté de poulet
Petits pois Bio

Gaspacho d'ananas

Madeleine



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI

Melon

Pâtes bolognaise

Fromage blanc Bio

Fruit de saison

MARDI

Œuf mimosa surimi

Filet de poisson frais
Ratatouille

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel

MERCREDI

Carottes râpées

Sauté de dinde
Pommes de terre rôties

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI



VENDREDI

Tomates mozarella

Fondant de porc mariné
Haricots verts Bio

Beignet au chocolat



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI

Céleri rémoulade

Wok végétarien

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MARDI

Avocat crevettes

Émincé de dinde IGP
Courgettes à la provençale

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert caramel

MERCREDI

Betteraves rouges vinaigrette

Steak haché
Blé bio

Fromage bio ou labellisé

Liégeois aux fruits

JEUDI

Duo melon pastèque

Lasagnes de saumon épinards

Salade de fruits

Langue de chat

VENDREDI

Salade du chef (salade, pommes
de terre, emmental, croûtons,
tomates, oeuf dur)

Sauté de porc au caramel
Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré bio

fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 19 AU 23 MAI 2025

LUNDI

Salade de pommes de terre
vinaigrette

Pilons de poulet rôtis Label
Rouge

Haricots verts Bio

Yaourt à la vanille bio

Fruit de saison

MARDI

Salade primeur (concombres,
maïs, tomates, emmental,
poivrons)

Sauté de porc IGP
Riz

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de coeurs d'artichauts

Pané blé, emmental
Brocolis bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Gaspacho de tomates

Tajine d'agneau
Semoule bio

Far breton

VENDREDI

Terrine de campagne

Filet de poisson frais
Carottes rôties

Fromage blanc bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI

Betteraves mimolette

Pâtes carbonara

Petit suisse bio

Fruit de saison

MARDI

Saucisson sec

Sauté de poulet

Gratin de choux

Fromage bio ou labellisé

Liégeois Bio

MERCREDI

Bâtonnets de carottes
Crème aux fines herbes

Filet de poisson frais, sauce
beurre blanc

Riz

Laitage au choix

Fruit de saison

JEUDI



VENDREDI



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI

Salade 3 fromages

Émincé de boeuf thaï
Blé bio

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre et
hareng fumé

Sauté de poulet à l'estragon
Ratatouille

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert chocolat bio

MERCREDI

Oeuf bio vinaigrette

Sauté de porc au curry
Petits pois bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Salade carottes et maïs

Moules de bouchot
Frites

Brownies noisette

VENDREDI

Pastèque

Tagliatelles aux légumes

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

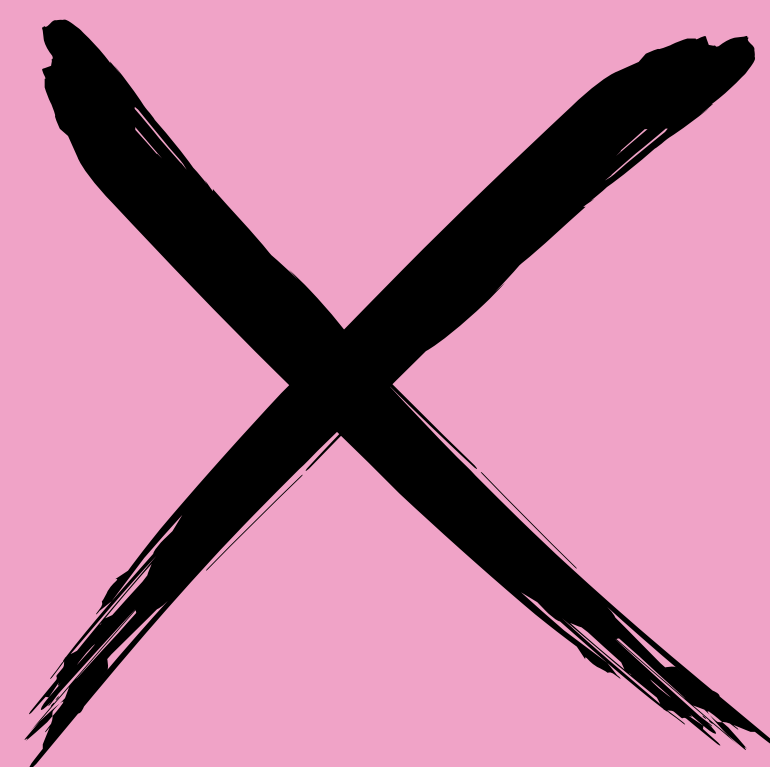
*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI



MARDI

Tartines tomates mozzarella

Sauté de poulet tandoori
Brocolis bio

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel bio

MERCREDI

Salade de radis

Brandade de poisson
Salade

Fromage blanc bio

Fruit de saison

JEUDI

Taboulé

Galette complète
Salade verte

Tartelette aux fraises

VENDREDI

Melon

Curry pommes de terre,
brocolis, haricots rouges

Fromage bio ou labellisé

Sorbet



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 16 AU 20 JUIN 2025

LUNDI

Salade de concombres
vinaigrette

Pennes rigate primavera

Fromage blanc bio à la vanille
bio

Fruit de saison

MARDI

Terrine de campagne

Filet de poisson frais
Riz pilaf

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

MERCREDI

Gaspacho de tomate

Sauté de dinde aux olives
Brocolis bio

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

JEUDI

Salade César

Pilons de poulet rôtis
Pommes de terre rissolées

Moelleux noix de coco

VENDREDI

Salade niçoise

Émincé de boeuf au soja
Wok de légumes

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 23 AU 27 JUIN 2025

LUNDI

Salade italienne (riz, tomates, poivrons, basilic)

Saucisse aux épices

Courgettes rôties

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

Madeleine

MARDI

Salade suisse (emmental, tomates, oeuf)

Paëlla

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MERCREDI

Feuilleté au fromage

Paupiette de veau

Haricots verts bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Macédoine

Filet de poisson frais
Tagliatelles bio

Financier

VENDREDI

Pastèque

Hachis parmentier VG

Petit suisse aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

LUNDI

Salade pâtes au surimi

Sauté de poulet
Purée de carottes

yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates basilic

Cheeseburger
Frites

Glaces

MERCREDI

Salade mexicaine

Omelette aux légumes
Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Liégeois vanille

JEUDI

Melon

Filet de poisson frais
Semoule aux épices

Laitage bio au choix

Fruit de saison

VENDREDI

Pique nique de fin
d'année



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications