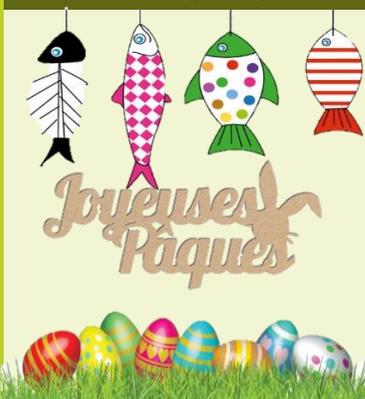


### Menus du 21 au 25 avril 2025

**lundi 21**



**mardi 22**

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Mimolette
- Fruit de saison

**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
- Boulgour
- Brie
- Glace

**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 Montcadi
- Gâteau d'anniversaire 

**mercredi 30**

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

**jeudi 1**



**vendredi 2**

- Macedoine de légumes
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Haricots verts à l'ail
- Munster
- 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>● Boulgours à l'indienne*</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>● Penne rigate</li> <li>● Au saumon</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>

\*Boulgours, pomme, carotte et vinaigrette au curry

\* 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>● Emincé de porc, jus au thym</li> <li>● Flageolets aux carottes</li> <li>● Bûche laitière</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>● Bœuf à la provençale</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Panna cotta</li> <li>● Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte</li> <li>● Pizza</li> <li>● Tartiflette*</li> <li>● Fromage blanc à la cassonade</li> <li>● Madeleine</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 **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 19 au 23 mai 2025

#### lundi 19

- Betteraves aux noix
- Piccata Romana\*
- Tortis
- Saint Paulin
- Glace

#### mardi 20

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Quiche tomate chèvre basilic
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

#### mercredi 21

- Concombres vinaigrette
- Poulet basquaise
- Boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

#### jeudi 22

- Salade de minis penne\*
- Galette saucisse
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Tome Montcadi
- Yaourt fermier aromatisé

#### vendredi 23

- Cervelas, cornichon
- Poisson du jour en
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Camembert
- Fruit de saison

\* Emincés de dinde, sauce tomate, poivrons et chorizo

\* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

### Menus du 26 au 30 mai 2025

#### lundi 26

- Carottes râpées vinaigrette
- Dahl de lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

#### mardi 27

- Salade de chou blanc
- Bœuf au paprika
- Haricots beurre
- Brie
- Gâteau d'anniversaire 

#### mercredi 28

- Salade de radis roses
- Dos de colin sauce crustacés
- Pommes noisettes
- Fromage
- Fruit de saison



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

### 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 2 au 6 juin 2025

#### lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Saint Nectaire
- Flan nappé au caramel

#### 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

#### WASHINGTON

#### jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hot dog
- Frites
- Fromage
- Donut's

#### vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- 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 laitière
- Compote pomme banane

#### vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Spaguetti
- Sauce napolitaine
- Emmental rapé
- Île flottante

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

\* Sauce tomate, oignons, basilics, 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 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 sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

### mercredi 2

### jeudi 3

- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Cheddar rapé
- ● 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.