



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 28
Avr

MARDI | 29
Avr

MERCREDI | 30
Avr

VENDREDI | 02
Mai

DÉJEUNER

Radis en salade	Rémoulade de céleri	Betterave vinaigrette		Duo concombre maïs
Saucisse de Francfort	Sauté de dinde aux poivrons	Colombo de poisson et riz		Penne arrabbiata
Saucisse de volaille				
Carottes persillées	Haricots blancs tomate			
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature	Carré		Yaourt nature sucré
Flan vanille	Compote de pommes	Ananas		Pomme golden

GOUTER

Sirop pour goûter	Jus de pommes	Jus de raisin		Sirop pour goûter
Pain et confiture de fraises	Cake vanille	Madeleine		Sablé de Retz
Banane	Compote pommes	Pomme golden		Orange



Piat durable



Piat végétarien



verger
EcoResponsa
ble



Spécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 05
Mai

MARDI | 06
Mai

MERCREDI | 07
Mai

VENDREDI | 09
Mai

DÉJEUNER

Friand fromage

Concombre vinaigrette

Tomate mozzarella

Carottes râpées vinaigrette

Omelette nature



Colombo de porc

Poulet yassa

Nuggets de poisson



Colombo de volaille

Haricots verts

Carottes rôties



Yaourt nature sucré

Coquillettes

Camembert

Edam

Fondu Président®

Orange

Cake vanille



Banane

Compote pommes fraises

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Sirop pour goûter

Cake citron



Pain et confiture d'abricot

Yaourt nature sucré

Fraidou

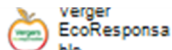
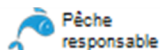
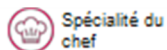
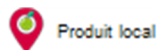
Compote pommes

Pomme golden



Madeleine

Sablé de Retz



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 12
Mai

MARDI | 13
Mai

MERCREDI | 14
Mai

JEUDI | 15
Mai

VENDREDI | 16
Mai

DÉJEUNER

Accras de morue

Salade verte aux croûtons

Carottes râpées vinaigrette

Houmous de pois chiches

Concombre vinaigrette

Spaghetti aux fruits de mer

Hachis Parmentier

Saucisse fumée

Moussaka

Tarte aux fromages

Saucisse de volaille

Ratatouille

Courgettes saveur tomate

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit®

Pomme golden

Cake chocolats
blanc et noir

Eclair chocolat

Crème dessert vanille

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus de raisin

Sirop pour goûter

Yaourt aromatisé

Fondu Président®

Moelleux aux poires

Cake vanille

Yaourt nature sucré

Banane

Galette Saint-Michel

Compote pommes

Orange

Madeleine



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 19
Mai

MARDI | 20
Mai

MERCREDI | 21
Mai


JEUDI | 22
Mai

VENDREDI | 23
Mai

DÉJEUNER

Tomate ciboulette	Œufs durs mayonnaise	Friand au fromage	Concombre yaourt ciboulette	Radis beurre
Chili con carne et riz 	Petit salé	Pilon de poulet sauce barbecue	Flan de légumes 	Stick de colin citron 
	Poulet curry			
	Haricots beurre à la provençale	Piperade	Coquillettes	Purée de pommes de terre
Fondu Président®	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert	Yaourt nature sucré
Pomme au four 	Stracciatella	Orange	Glace vanille chocolat	Banane

GOUTER

Sirop pour goûter	Jus de pommes	Jus de raisin	Jus d'orange	Sirop pour goûter
Cake vanille 	Yaourt nature sucré	Petit moulé	Fondu Président®	Madeleine
Banane	Sablé de Retz	Tarte aux pommes	Moelleux framboises	Compote pommes



Piat durable



verger
EcoResponsa
ble



Piat
végétarien



Pêche
responsable



Spécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 26
Mai

MARDI | 27
Mai

MERCREDI | 28
Mai

DÉJEUNER

Rillettes de thon

Carottes râpées vinaigrette

Melon jaune

Pizza margherita

Brandade de poisson

Omelette au fromage

Salade verte

Gratin de courgettes niçois

Yaourt aromatisé

Fraidou

Edam

Pomme bicolore

Liégeois chocolat

Banane

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Cake vanille

Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Compote pommes

Orange

Biscuit sablé



verger
EcoResponsa
ble



Plat durable



Plat
végétarien



Spécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 02 Jun

MARDI | 03 Jun

MERCREDI | 04 Jun

JEUDI | 05 Jun

VENDREDI | 06 Jun

DÉJEUNER

Betterave vinaigrette

Pané de blé
fromage épinards

Riz

Yaourt nature sucré

Pastèque

Tomate vinaigrette

Nuggets de volaille

Courgettes et pommes de terre

Emmental

Cake aux pépites de chocolat

Salade de riz

Pilon de poulet rôti

Haricots verts

Coulommiers

Nectarine

Rillettes à la sardine

Jambon rôti sauce tomate

Rôti de dinde sauce chasseur

Piperade

Semoule

Yaourt nature sucré

Beignet pomme

Soupe froide andalouse

Beignet calamar

Petits pois

Fondu Président®

Compote pommes pêches

GOUTER

Sirop pour goûter

Pavé 1/2 sel

Moelleux aux poires

Jus de pommes

Fromage frais nature

Melon jaune

Jus de raisin

Madeleine

Banane

Jus d'orange

Cake citron

Compote pommes

Sirop pour goûter

Yaourt nature sucré

Galette Saint-Michel



LE MENU DE LA SEMAINE



MARDI | 10
Jun

MERCREDI | 11
Jun

JEUDI | 12
Jun

VENDREDI | 13
Jun

DÉJEUNER

Concombre vinaigrette

Salade tomate emmental

Salade verte aux croûtons

Riz thon maïs

Couscous végétarien

Pilon de poulet rôti

Saucisse fumée

Stick de poisson pané

Yaourt nature sucré

Gouda

Fromage frais aux fruits

Vache qui rit®

Nectarine

Compote pommes abricots

Cake noix de coco

Pêche au sirop

GOUTER

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Petit moulé ail et fines herbes

Pain et confiture de fraises

Compote pommes

Yaourt aromatisé

Cake vanille

Madeleine longue

Mini-roulé à la fraise

Moelleux aux
pommes et Spéculoos



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 16 Jun

MARDI | 17 Jun

MERCREDI | 18 Jun

JEUDI | 19 Jun

VENDREDI | 20 Jun

DÉJEUNER

Tomate vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Concombre vinaigrette

Taboulé

Coleslaw



Spaghetti carbonara

Brandade de poisson



Rôti de porc au jus

Cordon bleu

Tarte aux fromages

Rôti de dinde sauce tomate

Torsades

Gratin de courgettes

Salade verte

Edam

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Brie

Fraidou

Bâtonnet glace vanille

Liégeois chocolat

Pêche jaune

Cake aux pépites de chocolat

Flan vanille caramel

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Fraidou

Palmiers

Madeleines coquille marbrée

Yaourt nature sucré

Cake à l'orange



Moelleux à la vanille



Compote pommes

Sablé de Retz

Pain et confiture de fraises

Compote pommes bananes



Piat durable



Produit local



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 23 Jun

MARDI | 24 Jun

MERCREDI | 25 Jun

JEUDI | 26 Jun

VENDREDI | 27 Jun

DÉJEUNER


Concombre vinaigrette

Tomate ciboulette

Melon

Salade verte

Salade de maïs

Colin sauce crème 

Crêpe fromage

Paëlla 

Fish burger

Penne romagnola

Purée de pommes de terre

Haricots beurre
à la provençale

Pommes campagnardes

Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Carré

Mimolette

Yaourt aromatisé

Cone glace vanille-chocolat

Mousse chocolat au lait

Ile flottante

Donuts

Pastèque

GOUTER


Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Cake vanille 

Fraidou

Roulé chocolat

Yaourt nature sucré

Sablé de Retz

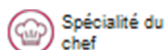
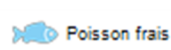
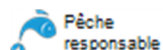
Yaourt aromatisé

Madeleine longue

Compote pommes

Moelleux aux
pommes et Spéculoos

Pain et confiture de fraises



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 30
Jun

MARDI | 01
Jul

MERCREDI | 02
Jul

JEUDI | 03
Jul

VENDREDI | 04
Jul

DÉJEUNER

Betterave vinaigrette

Tartinable concombre



Tomate au basilic

Penne au pesto

Concombre yaourt ciboulette

Couscous végétarien



Carré de porc
fumé sauce barbecue

Tarte chèvre tomate basilic

Poulet curry

Colin sauce crème



Rôti de dinde sauce tomate

Coquillettes

Salade verte

Tomate provençales

Riz pilaf

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit®

Melon charentais

Nectarine

Flan vanille caramel

Pastèque

Cone glace vanille

GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus de raisin

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Nectarine

Petit moulé

Pain et confiture d'abricot

Fraidou

Yaourt nature sucré

Bâtonnet glace vanille

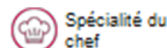
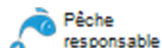
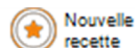
Cake vanille



Compote pommes

Moelleux framboises

Galette Saint-Michel



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.