

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	28/04/2025	Tarte au thon du chef Filet de hoki sauce aurore Choux-fleur persillés Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet sauce moutarde Purée de pomme de terre Edam Purée de pomme	A	B
		Escalope de dinde au jus Courgettes à l'ail Gouda Fruit de saison			
MARDI MIDI	29/04/2025	Betteraves vinaigrette persil Sauté de bœuf au jus aux herbes Haricots verts à l'ail Cantal Semoule au lait	Friand au fromage Filet de colin sauce tomate Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	A	B
		Gnocchis sauce crème fromagère Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot			
MERCREDI MIDI	30/04/2025	Terrine de saumon Cordon bleu Riz Yaourt nature et sucre Moelleux ananas et noix de coco du chef	Roulade de dinde Pizza royale Salade batavia vinaigrette Bleu Fruit de saison	A	B
		Jambon blanc Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI SOIR		FETE DU TRAVAIL (vin rouge et pain spécial)			
JEUDI MIDI	01/05/2025	Terrine de légumes + citron Brandade de morue Brie Cocktail de fruits		A	B
		Steak haché Flageolets/Carottes Petits suisses aromatisés Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	02/05/2025	Maquereau à la tomate Hachis parmentier Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Nems aux légumes Filet de hoki sauce fumet Champignons à l'ail Gouda Purée de pomme et poire	A	B
		Salade de pâtes Emincé de dinde au jus Tomme blanche Purée de pomme et pêche			
VENDREDI SOIR		Concombre vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef Cantal Purée de pomme et poire			A
		Salade de haricots verts Ravioli ricotta et épinard Mimolette Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	03/05/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade de betteraves			
		Paëlla poulet Yaourt nature et sucre Cake au citron du chef			A
SAMEDI SOIR		Courgettes vinaigrette Flan aux légumes du chef Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	04/05/2025				
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	28/04/2025	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet sauce moutarde Purée de pomme de terre Edam Purée de pomme
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au jus Courgettes à l'ail Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI	29/04/2025	Friand au fromage Filet de colin sauce tomate Semoule Petits suisses nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Gnocchis sauce crème fromagère Yaourt nature Purée de pomme et abricot
MERCREDI MIDI	30/04/2025	Roulade de dinde Pizza royale Salade batavia vinaigrette Bleu Moelleux ananas et noix de coco du chef 
MERCREDI SOIR		Jambon blanc Coquillettes Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
		FETE DU TRAVAIL (vin rouge et pain spécial)
JEUDI MIDI	01/05/2025	Terrine de légumes + citron Brandade de morue Brie Cocktail de fruits
JEUDI SOIR		Steak haché Flageolets/Carottes Petits suisses nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	02/05/2025	Nems aux légumes Filet de hoki sauce fumet Champignons à l'ail Gouda Purée de pomme et poire
VENDREDI SOIR		Salade de pâtes Emincé de dinde au jus Tomme blanche Purée de pomme et pêche
SAMEDI MIDI	03/05/2025	Lasagnes bolognaise du chef 
SAMEDI SOIR		Cantal Purée de pomme et poire Salade de haricots verts Ravioli ricotta et épinard Mimolette Fruit de saison
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade de betteraves
DIMANCHE MIDI	04/05/2025	Paëlla poulet Yaourt nature Cake au citron du chef 
DIMANCHE SOIR		Courgettes vinaigrette Flan aux légumes du chef 
		Fromage blanc nature Purée de pomme

MENU A
MENU B

LUNDI 05/05/2025		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	05/05/2025	Salade de lentilles aux oignons Sauté de bœuf au jus aux herbes Carottes braisées Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Tarte chèvre, tomate et basilic du chef Brandade de colin Yaourt sucré Fruit de saison		
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Farfalles Cantal Liégeois café			
MARDI MIDI	06/05/2025	Friand à la viande* Bolognaise de lentilles Coquillettes Tomme noire Beignet aux pommes	Chou-fleur vinaigrette Ravioli de bœuf Edam Eclair vanille		
MARDI SOIR		Tarte à l'oignon du chef Courgettes braisées Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	07/05/2025	Rillettes de thon mayonnaise Couscous poulet Semoule Buchette Crème dessert vanille	Saucisson à l'ail* Jambon de poulet Mélange de 3 légumes Pont l'èveque Fruit de saison		
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Brie Flan vanille nappé caramel			
JEUDI MIDI	08/05/2025	VICTOIRE DE 1945 (vin rouge et pain spécial) Jambon de pays* + cornichon Paupiette de veau sauce tomate Pommes noisette Fromage blanc nature et sucre Moelleux chocolat du chef			
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Yaourt sucré Crème dessert chocolat			
VENDREDI MIDI	09/05/2025	Roulade de dinde Filet de merlu à la crème Brocolis persillés Livarot Fruit de saison	Champignons à la grecque Bouché à la reine Riz Munster Beignet chocolat		
VENDREDI SOIR		Croque monsieur* Salade mêlée vinaigrette Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	10/05/2025	Tarte aux trois fromages du chef 🍷 Cuisse de poulet au jus aux herbes Printanière de légumes St Paulin Fruit de saison			
SAMEDI SOIR		Pâtes crème fromagère Emmental Purée de pomme et abricot			
DIMANCHE MIDI	11/05/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Salade fraîcheur Chouroute* Petits suisses naturels et sucre Brownie noix du chef 🍷			
DIMANCHE SOIR		Salade piémontaise Emincé de dinde sauce tomate Fromage blanc nature et sucre Madeleines			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	05/05/2025	Tarte chèvre, tomate et basilic du chef
		Brandade de colin Yaourt nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Farfalles Cantal Fruit de saison
		Chou-fleur vinaigrette
MARDI MIDI	06/05/2025	Ravioli de bœuf Edam Fruit de saison
		Tarte à l'oignon du chef Courgettes braisées Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
MARDI SOIR		Saucisson à l'ail* Jambon de poulet Mélange de 3 légumes Pont l'èveque Fruit de saison
		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Brie Purée de pomme et banane
		VICTOIRE DE 1945 (vin rouge et pain spécial)
JEUDI MIDI	08/05/2025	Jambon de pays* + cornichon Paupiette de veau sauce tomate Pommes noisette Fromage blanc nature Moelleux chocolat du chef
		Omelette Epinard béchamel Yaourt nature Purée de pomme et abricot
JEUDI SOIR		Champignons à la grecque Bouché à la reine Riz Munster Fruit de saison
		Croque monsieur* Salade mêlée vinaigrette Yaourt nature Purée de pomme
VENDREDI MIDI	09/05/2025	Tarte aux trois fromages du chef
		Cuisse de poulet au jus aux herbes Printanière de légumes St Paulin Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Pâtes crème fromagère Emmental Purée de pomme et abricot Boisson : bière ou jus de fruit
		Salade fraîcheur Chouroute* Petits suisses naturels Brownie noix du chef
SAMEDI MIDI	10/05/2025	Salade piémontaise Emincé de dinde sauce tomate Fromage blanc nature Madeleines
SAMEDI SOIR		
DIMANCHE MIDI	11/05/2025	
DIMANCHE SOIR		

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	12/05/2025	Salade de farfalles Emincé de dinde sauce provençale Printanière de légumes Petits suisses sucrés Fruit de saison	Tarte chèvre, tomate & basilic du chef Filet de cabillaud sauce paprika Courgettes braisées à l'ail Edam Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce normande Navets braisés Fromage blanc nature et sucre Madeleines			
MARDI MIDI	13/05/2025	Courgettes batonnets vinaigrette Brandade de colin Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire	Friand fromage Lasagne ricotta et épinard du chef St Nectaire Cocktail de fruits	A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au jus Tomme noire Riz au lait			
MERCREDI MIDI	14/05/2025	Tomates mozarella Steak haché au jus Flageolets/carottes Fromage blanc nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef	Maquereau à la tomate Cordon bleu Haricots verts aux oignons Munster Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette nature Ratatouille nicoise Tomme grise Purée de pomme et abricot			
JEUDI MIDI	15/05/2025	Salade de lentilles à la libanaise Paupiette de veau sauce forestière Haricots beurres persillés Bleu Melon	Terrine de campagne* + cornichon Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Buchette Beignet aux pommes	A	B
JEUDI SOIR		Tarte aux fromages Salade iceberg vinaigrette Délice de camembert Purée de pomme et pêche			
VENDREDI MIDI	16/05/2025	Saucisson sec* Aiguillettes de saumon meunière + citron Carottes braisées Yaourt nature et sucre Semoule au lait	Salade de lentille à l'indienne Ravioli au bœuf Pont l'êveque Eclair chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Nuggets de poulet Haricots plats au thym Gouda Purée de pomme et banane			
SAMEDI MIDI	17/05/2025	Rillettes de thon Rôti de veau sauce italienne Penne Munster Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	18/05/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Macédoine de légumes Moussaka de bœuf Yaourt nature et sucre Cake citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et pêche			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	12/05/2025	Tarte chèvre, tomate & basilic du chef  Filet de cabillaud sauce paprika Courgettes braisées à l'ail Edam Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce normande Navets braisés Fromage blanc nature Fruit de saison Friand fromage
MARDI MIDI	13/05/2025	Lasagne ricotta et épinard du chef  St Nectaire Purée de pomme et poire
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au jus Tomme noire Fruit de saison
MERCREDI MIDI	14/05/2025	Maquereau à la tomate Cordon bleu Haricots verts aux oignons Munster Moelleux fleur d'oranger du chef 
MERCREDI SOIR		Omelette nature Ratatouille nicoise Tomme grise Purée de pomme et abricot
JEUDI MIDI	15/05/2025	Terrine de campagne* + cornichon Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Buchette Melon
		Tarte aux fromages Salade iceberg vinaigrette Délice de camembert Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI	16/05/2025	Salade de lentille à l'indienne Ravioli au bœuf Pont l'èveque Eclair chocolat
VENDREDI SOIR		Nuggets de poulet Haricots plats au thym Gouda Purée de pomme et banane
SAMEDI MIDI	17/05/2025	Rillettes de thon Rôti de veau sauce italienne Penne Munster Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit Macédoine de légumes
DIMANCHE MIDI	18/05/2025	Moussaka de bœuf Yaourt nature Cake citron du chef
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature Purée de pomme et pêche

		MENU A	MENU B			
LUNDI MIDI	19/05/2025	Friand à la viande* Parmentier de lentilles Gouda Purée de pomme et banane	Salade de cœur de palmier Emincé de poulet sauce normande Courgettes à l'ail Camembert emballé Mousse citron	A	B	
		Ravioli de bœuf Yaourt aromatisé Purée de pomme et poire				
MARDI MIDI	20/05/2025	Tarte au thon du chef Sauté de porc* sauce moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise du chef Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	A	B	
		Gnocchi courgette et vache qui rit Edam Liégeois café				
MERCREDI MIDI	21/05/2025	Carottes râpées vinaigrette Poisson pané + citron Petits pois persillés Camembert Fruit de saison	Salami Andouillettes* Pommes noisettes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B	
		Omelette Salade de pommes de terre Bleu Coupelle de fruit au sirop				
JEUDI MIDI	22/05/2025		MENU BASQUE Jambon de pays* + cornichon Emincé de poulet à la basquaise Riz Brebis Gâteau basque		A	B
			Tortelli tomates et mozzarella Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	23/05/2025	Champignons à la grecque Nuggets de poisson Poêlée champêtre Pont l'êveque Beignet chocolat	Salade de farfalles Bouché à la reine Brocolis persillés Petits suisses naturels et sucre Purée de pomme et abricot	A	B	
		Cordon bleu Mélange campagnard Chanteneige Flan vanille nappé caramel				
SAMEDI MIDI	24/05/2025	Saucisson à l'ail* Escalope de poulet sauce poivre Navets braisés Yaourt arôme fraise et citron Fruit de saison		A		
		Filet de colin sauce beurre blanc Flageolets / carottes Petits suisses aromatisés Purée de pomme et pêche				
DIMANCHE MIDI	25/05/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature et sucre Cake à la vanille du chef		A		
		Carottes râpées vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef Edam Fruit de saison				

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	19/05/2025	Salade de cœur de palmier Emincé de poulet sauce normande Courgettes à l'ail Camembert emballé Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Ravioli de bœuf Yaourt nature Purée de pomme et poire Betteraves vinaigrette
MARDI MIDI	20/05/2025	Lasagne bolognaise du chef Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Gnocchi courgette et vache qui rit Edam Fruit de saison
MERCREDI MIDI	21/05/2025	Salami Andouillettes* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Omelette Salade de pommes de terre Bleu Purée de pomme et poire
JEUDI MIDI	22/05/2025	 MENU BASQUE Jambon de pays* + cornichon Emincé de poulet à la basquaise Riz Brebis Gâteau basque
JEUDI SOIR		Tortelli tomates et mozzarella Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	23/05/2025	Salade de farfalles Bouché à la reine Brocolis persillés Petits suisses nature Purée de pomme et abricot
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Mélange campagnard Chanteneige Flan vanille nappé caramel
SAMEDI MIDI	24/05/2025	Saucisson à l'ail* Escalope de poulet sauce poivre Navets braisés Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de colin sauce beurre blanc Flageolets / carottes Petits suisses nature Purée de pomme et pêche
DIMANCHE MIDI	25/05/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature Cake à la vanille du chef
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef Edam Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI 26/05/2025		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	26/05/2025	Tarte oignon et olives noires du chef Emincé de poulet au barbecue Courgettes braisées à l'ail Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Haricots beurres vinaigrette Filet de hoki sauce moutarde Haricots verts persillés Petits suisses aromatisé Purée de pomme et banane		
LUNDI SOIR		Pâtes sauce tomate Mimolette Mousse au chocolat			
MARDI MIDI	27/05/2025	Concombre vinaigrette Brandade de colin Cantal Fruit de saison	Friand à la viande* Veau marengo Petit pois persillées St Nectaire Semoule au lait		
MARDI SOIR		Cuisse de poulet au jus aux herbes Cordiale de légumes Petit Moulé Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	28/05/2025	Salami et cornichon Lasagne bolognaise du chef Brie Crème dessert chocolat	Tomate vinaigrette Boudin noir* Pommes noisettes Yaourt nature et sucre Fruit de saison		
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus aux herbes Semoule Tomme grise Purée de pomme et poire			
ASCENSION					
JEUDI MIDI	29/05/2025	Terrine de saumon Paupiette de veau sauce forestière Mélange printanière Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI SOIR		Salade de pomme de terre Merguez de volaille Edam Liégeois vanille			
VENDREDI MIDI	30/05/2025	Œufs dur mayonnaise Emincé de poulet sauce axoa Cordiale de légumes Cantal Eclair chocolat	Asperges sauce crème Langue de bœuf sauce charcutière Coquillettes Pont l'èveque Fruit de saison		
VENDREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Gouda Mousse au citron			
SAMEDI MIDI	31/05/2025	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce armoricaine Julienne de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison			
SAMEDI SOIR		Sauté de dinde au curry Carottes braisées Chevretine Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	01/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Cake chocolat du chef			
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	26/05/2025	Haricots beurres vinaigrette Filet de hoki sauce moutarde Haricots verts persillés Petits suisses nature Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Pâtes sauce tomate Mimolette Fruit de saison
MARDI MIDI	27/05/2025	Friand à la viande* Veau marengo Petit pois persillées St Nectaire Fruit de saison
MARDI SOIR		Cuisse de poulet au jus aux herbes Cordiale de légumes Petit Moulé Purée de pomme
MERCREDI MIDI	28/05/2025	Tomate vinaigrette Boudin noir* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus aux herbes Semoule Tomme grise Purée de pomme et poire
ASCENSION		
JEUDI MIDI	29/05/2025	Terrine de saumon Paupiette de veau sauce forestière Mélange printanière Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Salade de pomme de terre Merguez de volaille Edam Purée de pomme
VENDREDI MIDI	30/05/2025	Asperges sauce crème Langue de bœuf sauce charcutière Coquillettes Pont l'èveque Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Gouda Fruit de saison
SAMEDI MIDI	31/05/2025	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce armoricaine Julienne de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Sauté de dinde au curry Carottes braisées Chevretime Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI	01/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature Cake chocolat du chef
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Yaourt nature Fruit de saison

MENU A

MENU B

		MENU DU SOLEIL			
LUNDI MIDI	02/06/2025	 Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Tortelli tomates et mozzarella Camembert emballé Cocktail de fruits		A	B
LUNDI SOIR		Emincé de dinde au jus Cordiale de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	03/06/2025	Friand au fromage Emincé de poulet sauce tandoori Carottes braisées Petits suisses naturels et sucre Beignet aux pommes	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier St Nectaire Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Escalope de dinde sauce tomate Petits pois persillés Edam Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	04/06/2025	Salade lorette Tarte chèvre tomate basilic du chef  Brocolis Yaourt arôme fraise et citron Fruit de saison	Artichaut vinaigrette Escalope de porc* sauce curry Purée de pomme de terre Bleu Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Gnocchis courgettes et vache qui rit Mimolette Purée de pomme et pêche			
JEUDI MIDI	05/06/2025	Concombre vinaigrette Lasagne bolognaise du chef  Yaourt nature et sucre Semoule au lait	Maquereau à la tomate Rôti de bœuf au jus Semoule Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Tomme blanche Purée de pomme et abricot			
VENDREDI MIDI	06/06/2025	Sardines à l'huile Filet de cabillaud à la dieppoise Navets Yaourt aromatisé Fruit de saison	Rosettes* et cornichons Courgettes farcie Riz Munster Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Flan estivale du chef  Salade iceberg vinaigrette St Nectaire Eclair chocolat			
SAMEDI MIDI	07/06/2025	Nems aux légumes Poulet au pot Flageolet / carottes Livarot Liégeois vanille		A	
SAMEDI SOIR		Emincé de poulet au jus Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	08/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou-fleur vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses naturels et sucre Moelleux noix de coco du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Tomme grise Purée de pomme et abricot			

MENU SANS SUCRE

MENU DU SOLEIL

LUNDI MIDI	02/06/2025		Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 
			Tortelli tomates et mozzarella Camembert emballé Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR			Emincé de dinde au jus Cordiale de légumes Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	03/06/2025		Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier St Nectaire Purée de pomme
			Escalope de dinde sauce tomate Petits pois persillés Edam Fruit de saison
MARDI SOIR			Artichaut vinaigrette Escalope de porc* sauce curry Purée de pomme de terre Bleu Fruit de saison
MERCREDI MIDI	04/06/2025		Gnocchis courgettes et vache qui rit Mimolette Purée de pomme et pêche
			Maquereau à la tomate Rôti de bœuf au jus Semoule Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI SOIR			Omelette Epinard béchamel Tomme blanche Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	06/06/2025		Rosettes* et cornichons Courgettes farcie Riz Munster Fruit de saison
			Flan estivale du chef  Salade iceberg vinaigrette St Nectaire Fruit de saison
VENDREDI SOIR			Nems aux légumes Poulet au pot Flageolet / carottes Livarot Fruit de saison
SAMEDI MIDI	07/06/2025		Emincé de poulet au jus Coquillettes Fromage blanc nature Purée de pomme
			Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou-fleur vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses nature
SAMEDI SOIR			Moelleux noix de coco du chef 
DIMANCHE MIDI	08/06/2025		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef 
			Moelleux noix de coco du chef  Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Tomme grise Purée de pomme et abricot
DIMANCHE SOIR			

		LUNDI DE PENTECOTE			
LUNDI MIDI	09/06/2025	Emincé de radis vinaigrette Cuisse de poulet curry coco Brocolis persillés Tartare ail et fines herbes Riz au lait		A	B
LUNDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Tartare Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	10/06/2025	Salade de lentilles à l'indienne Cuisse de poulet à la crème Chou-fleur Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Friand à la viande* Ravioli de bœuf Chevretine Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce au jus aux herbes Courgettes à l'ail Camembert emballé Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	11/06/2025	Tarte oignon et olives noires du chef 🍷 Sauté de veau sauce romarin Semoule Cantal Purée de pomme et abricot	Haricots beurres vinaigrette Escalope de dinde sauce charcutière Haricots verts persillés Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Yaourt arôme fraise et citron Madeleines			
JEUDI MIDI	12/06/2025	Saucisson sec* Filet de merlu sauce bonne femme Carottes braisées Munster Purée de pomme	Terrine de saumon Lasagne chèvre, ricotta & épinards Tomme noire Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Pommes noisettes Camembert Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	13/06/2025	Jambon de pays* Palet montagnard Courgettes braisées Pont l'èveque Fruit de saison	Pizza aux fromages Filet de colin sauce beurre citron Champignons à l'ail Chanteneige Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Boulettes de bœuf + ketchup Salade de pâtes St Nectaire Galettes bretonnes			
SAMEDI MIDI	14/06/2025	Rillettes de thon au fromage fouetté Parmentier de bœuf Petits suisses fruités Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce barbecue Buchette Flan vanille nappé caramel			
DIMANCHE MIDI	15/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade d'artichaut Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Cake au chocolat du chef 🍷		A	
DIMANCHE SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt nature et sucre Purée de pomme			

MENU SANS SUCRE
LUNDI DE PENTECOTE

LUNDI MIDI	09/06/2025	Emincé de radis vinaigrette Cuisse de poulet curry coco Brocolis persillés Tartare ail et fines herbes Riz au lait
LUNDI SOIR		Ravioli ricotta épinard 0 Tartare Purée de pomme et banane Friand à la viande*
MARDI MIDI	10/06/2025	Ravioli de bœuf Chevretine Fruit de saison
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce au jus aux herbes Courgettes à l'ail Camembert emballé Purée de pomme
MERCREDI MIDI	11/06/2025	Haricots beurres vinaigrette Escalope de dinde sauce charcutière Haricots verts persillés Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	12/06/2025	Terrine de saumon Lasagne chèvre, ricotta & épinards Tomme noire Fruit de saison
JEUDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Pommes noisettes Camembert Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	13/06/2025	Pizza aux fromages Filet de colin sauce beurre citron Champignons à l'ail Chanteneige Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Boulettes de bœuf + ketchup Salade de pâtes St Nectaire Galettes bretonnes
SAMEDI MIDI	14/06/2025	Rillettes de thon au fromage fouetté Parmentier de bœuf Petits suisses nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce barbecue Buchette Fruit de saison Boisson : vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	15/06/2025	Salade d'artichaut Cassoulet* Fromage blanc nature Cake au chocolat du chef 🍰
DIMANCHE SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt nature Purée de pomme

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	16/06/2025	Salade de riz Sauté de boeuf sauce barbecue Julienne de légumes Yaourt arôme fraise et citron Fruit de saison	Tarte aux trois fromages du chef  Brandade de colin Gouda Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Semoule Yaourt aromatisé Purée de pomme et poire			
MARDI MIDI	17/06/2025	Chou-fleur vinaigrette Filet de colin sauce curry coco Pâtes St Paulin Beignet aux pommes	Friand au fromage Emincé de dinde sauce curry Courgettes braisées Mimolette Mousse au citron	A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	18/06/2025	Jambon de pays* et cornichons Pizza aux 4 légumes Salade iceberg vinaigrette Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tarte oignons et olives noires du chef  Andouillette* Haricots verts à l'ail Munster Liégeois chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
FETE DU SOLEIL INCA (vin rouge et pain spécial)					
JEUDI MIDI	19/06/2025	Salade de tomates et concombre Pollo en jugo Pommes de terre vapeur persillées Fromage blanc nature et sucre Dessert du chef 			
JEUDI SOIR		Rôti de dinde aux 4 épices Carottes braisées Brie Purée de pomme et abricot			
VENDREDI MIDI	20/06/2025	Salade de pâtes Bouché à la reine Brocolis Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot	Champignons à la grecque Poisson pané + citron Mélange campagnard Bleu Beignet chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Salade mêlée vinaigrette Tomme grise Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	21/06/2025	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Poule au pot Riz Camembert Fruit de saison			
SAMEDI SOIR		Filet de cabillaud sauce oseille Purée de carottes Mimolette Semoule au lait			
DIMANCHE MIDI	22/06/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Radis vinaigrette Choucroute* Tomme noire Moelleux nature du chef 			
DIMANCHE SOIR		Concombre vinaigrette Tarte au thon du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	16/06/2025	Tarte aux trois fromages du chef  Brandade de colin Gouda Fruit de saison
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Semoule Yaourt nature Purée de pomme et poire
MARDI MIDI	17/06/2025	Friand au fromage Emincé de dinde sauce curry Courgettes braisées Mimolette Beignet aux pommes
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Yaourt nature Purée de pomme
MERCREDI MIDI	18/06/2025	Tarte oignons et olives noires du chef  Andouillette* Haricots verts à l'ail Munster Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison
FETE DU SOLEIL INCA (vin rouge et pain spécial)		
JEUDI MIDI	19/06/2025	Salade de tomates et concombre Pollo en jugo Pommes de terre vapeur persillées Fromage blanc nature Dessert du chef  
JEUDI SOIR		Rôti de dinde aux 4 épices Carottes braisées Brie Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	20/06/2025	Champignons à la grecque Poisson pané + citron Mélange campagnard Bleu Purée de pomme et abricot
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Salade mêlée vinaigrette Tomme grise Fruit de saison
SAMEDI MIDI	21/06/2025	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Poule au pot Riz Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de cabillaud sauce oseille Purée de carottes Mimolette Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	22/06/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Radis vinaigrette Choucroute* Tomme noire Moelleux nature du chef 
DIMANCHE SOIR		Concombre vinaigrette Tarte au thon du chef  Petits suisses nature Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	23/06/2025	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Sauté de porc* sauce poivrons Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade de cœur de palmier Emincé de poulet sauce normande Farfalles Camembert emballé Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde au jus Carottes braisées Yaourt aromatisé Mousse citron			
MARDI MIDI	24/06/2025	Salade coleslaw Emincé de poulet à la tomate Riz St Nectaire Purée de pomme et poire	Betteraves vinaigrette Ravioli de carné Yaourt arôme citron & fraise Riz au lait	A	B
MARDI SOIR		Gnocchi courgette et vache qui rit Chevretine Liégeois café			
MERCREDI MIDI	25/06/2025	Jambon de pays* et cornichon Croque-Monsieur Salade iceberg vinaigrette Fromage blanc nature et sucre Cake aux framboises du chef	Crème de betteraves du chef Boudin noir* Pommes noisettes St Nectaire Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Jambon de poulet Salade de pommes de terre Edam Cocktail de fruits			
JEUDI MIDI	26/06/2025	Tomates vinaigrette Cordon bleu Epinard béchamel Cantal Fruit de saison	Terrine de campagne* + cornichon Poisson pané + citron Julienne de légumes Bleu Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Omelette Salade de papillon Yaourt arôme citron & fraise Crème dessert chocolat			
VENDREDI MIDI	27/06/2025	Champignons à la grecque Nuggets de poisson Poêlée champêtre Munster Purée de pomme et abricot	Salade de farfalles Bouché à la reine Brocolis persillés Petits suisses naturels et sucre Beignet chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce tomate Mélange campagnard Chanteneige Purée de pomme et banane			
SAMEDI MIDI	28/06/2025	Salade grecque (concombre, tomate, feta et olives) Filet de merlu sauce catalane Ratatouille nicoise St Nectaire Dessert lacté vanille		A	
SAMEDI SOIR		Salade lorette (celeri, betteraves, iceberg) Escalope de poulet sauce poivre Petits suisses aromatisés Purée de pomme et pêche			
DIMANCHE MIDI	29/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature et sucre Cake à la vanille du chef 🍷		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Cake olive, tomates et emmental du chef 🍷 Edam Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	23/06/2025	Salade de cœur de palmier Emincé de poulet sauce normande Farfalles Camembert emballé Fruit de saison
LUNDI SOIR		Sauté de dinde au jus Carottes braisées Yaourt nature Purée de pomme Betteraves vinaigrette
MARDI MIDI	24/06/2025	Ravioli de carné Fromage blanc nature Purée de pomme et poire
MARDI SOIR		Gnocchi courgette et vache qui rit Chevretine Fruit de saison
MERCREDI MIDI	25/06/2025	Crème de betteraves du chef Boudin noir* Pommes noisettes St Nectaire Cake aux framboises du chef
MERCREDI SOIR		Jambon de poulet Salade de pommes de terre Edam Purée de pomme et pêche
JEUDI MIDI	26/06/2025	Terrine de campagne* + cornichon Poisson pané + citron Julienne de légumes Bleu Fruit de saison
JEUDI SOIR		Omelette Salade de papillon Yaourt nature Crème dessert chocolat
VENDREDI MIDI	27/06/2025	Salade de farfalles Bouché à la reine Brocolis persillés Petits suisses nature Purée de pomme et abricot
VENDREDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce tomate Mélange campagnard Chanteneige Purée de pomme et banane
SAMEDI MIDI	28/06/2025	Salade grecque (concombre, tomate, feta et olives) Filet de merlu sauce catalane Ratatouille nicoise Petits suisses nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Salade lorette (celeri, betteraves, iceberg) Escalope de poulet sauce poivre Petits suisses nature Purée de pomme et pêche
DIMANCHE MIDI	29/06/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature Cake à la vanille du chef 
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Cake olive, tomates et emmental du chef  Edam Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	30/06/2025	Salade de farfalles Emincé de dinde sauce paprika Julienne de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Friand à la viande* Filet de poulet sauce normande Courgettes à l'ail Edam Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt aromatisé Madeleines			
MARDI MIDI	01/07/2025	Tarte chèvre, tomate & basilic du chef 🍷 Filet de colin sauce oseille Brocolis persillées Tartare nature Liégeois chocolat	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef 🍷 Camembert emballé Cocktail de fruits	A	B
MARDI SOIR		Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au barbecue Croc Lait Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	02/07/2025	Maquereau à la tomate Sauté de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre Fromage fouetté Purée de pomme et poire	Melon Cordon bleu Haricots verts aux oignons Cantal Eclair chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Flageolets/carottes Tomme grise Purée de pomme et abricot			
JEUDI MIDI	03/07/2025	Tomates vinaigrette Croq fromage Haricots beurres Tomme blanche Cake aux fruits rouges du chef 🍷	Terrine de saumon Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Vache qui rit Fruit de saison	A	B
		Quiche lorraine* du chef 🍷 Salade iceberg vinaigrette Délice de camembert Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	04/07/2025	Salade de lentille à l'indienne Ravioli au bœuf Gouda Fruit de saison	Radis vinaigrette Aiguillette de saumon meunière et citron Pâtes Pont l'èveque Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Haricots plats au thym Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	05/07/2025	Tomate vinaigrette Emincé de dinde sauce tandoori Carottes braisées Camembert Crème dessert chocolat		A	
SAMEDI SOIR		Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	06/07/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Macédoine de légumes Moussaka de bœuf Yaourt nature et sucre Moelleux nature du chef 🍷		A	
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et pêche			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	30/06/2025	<p>Friand à la viande* Filet de poulet sauce normande Courgettes à l'ail Edam Purée de pomme et banane</p>
LUNDI SOIR		<p>Pâtes sauce tomate Yaourt nature Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	01/07/2025	<p>Carottes râpées vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef  Camembert emballé Purée de pomme</p>
MARDI SOIR		<p>Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au barbecue Croc Lait Fruit de saison</p>
MERCREDI MIDI	02/07/2025	<p>Melon Cordon bleu Haricots verts aux oignons Cantal Purée de pomme et poire</p>
MERCREDI SOIR		<p>Steak haché au jus Flageolets/carottes Tomme grise Purée de pomme et abricot</p>
JEUDI MIDI	03/07/2025	<p>Terrine de saumon Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Vache qui rit Cake aux fruits rouges du chef </p>
		<p>Quiche lorraine* du chef  Salade iceberg vinaigrette Délice de camembert Fruit de saison</p>
VENDREDI MIDI	04/07/2025	<p>Radis vinaigrette Aiguillette de saumon meunière et citron Pâtes Pont l'êveque Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Jambon de poulet Haricots plats au thym Yaourt nature Purée de pomme</p>
SAMEDI MIDI	05/07/2025	<p>Tomate vinaigrette Emincé de dinde sauce tandoori Carottes braisées Camembert Purée de pomme et banane</p>
SAMEDI SOIR		<p>Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison</p>
		<p>Boisson : vin rouge ou jus de fruit Macédoine de légumes</p>
DIMANCHE MIDI	06/07/2025	<p>Moussaka de bœuf Yaourt nature Moelleux nature du chef </p>
DIMANCHE SOIR		<p>Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature Purée de pomme et pêche</p>