



## Menus du 21 au 25 avril 2025

### lundi 21

*Joyeuses Pâques*

### mardi 22

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

### mercredi 23

- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et blé doré
- Fromage
- Compote de fruits

### jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Épinards à la crème et boulgour
- Glace

### vendredi 25

- Cake au camembert
- Curry de poisson frais\*
- Riz créole
- 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

### mardi 29

- Concombres au fromage blanc
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau d'anniversaire

### mercredi 30

- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

### jeudi 1

### vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Cordon bleu
- Haricots verts à l'ail
- 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>● 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>● Parmentier</li> <li>● de sardines à la catalane</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>● Glace</li> </ul> |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Blésotto crémeux</li> <li>● aux légumes°</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> |

\* Chou chinois, emmental râpé, 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>● Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre</li> <li>● Poêlée de haricots verts</li> <li>● Brie</li> <li>● Fromage blanc à la cassonade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, vinaigrette balsamique</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Flageolets aux carottes</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 aux fraises</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Pizza tartiflette°</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Saint Nectaire</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   | mardi 20   | mercredi 21  | jeudi 22  | vendredi 23   |
|--|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'emmental et noix</li> <li>● Piccata Romana</li> <li>● Tortis</li> <li>● Glace</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li>● Gratin de pâtes tomate mozzarella</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Poulet basquaise</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage blanc à la confiture</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Galette saucisse</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson du jour en</li> <li>● Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> |

## Menus du 26 au 30 mai 2025

| lundi 26  | mardi 27  | mercredi 28   | jeudi 29 | vendredi 30 |
|---|---|---|----------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf sauce paprika</li> <li>● Haricots plats aux oignons</li> <li>● Vache qui rit</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Dos de colin sauce crustacés</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> |          |             |

\* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, 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 **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 2 au 6 juin 2025

| lundi 2   | mardi 3   | mercredi 4  | jeudi 5  | vendredi 6   |
|---|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Penne rigate</li> <li>● Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé fraîcheur</li> <li>● Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Croque cake*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Ananas frais au sirop</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <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 mozzarella à l'échalote</li> <li>● Filet de poisson meunière</li> <li>● Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> |

\*Croque monsieur revisité

| lundi 9 | mardi 10   | mercredi 11  | jeudi 12   | vendredi 13  |
|---------|--|--|--|--|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Thon à la niçoise*</li> <li>● Riz camarguais</li> <li>● Tomme des Pyrénées</li> <li>● Compote pomme banane</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Couscous aux boulettes de bœuf et merguez</li> <li>● Légumes et bouillon aux épices douces</li> <li>● Fromage</li> <li>● Île flottante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast de rillettes de maquereau au fromage frais</li> <li>● Sauté de porc à l'Agenaise</li> <li>● Carottes rôties au beurre et thym</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres crème ciboulette</li> <li>● Ty Pavégétal estival*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul> |

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

\* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 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>● Yaourt aromatisé</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Feuilleté au fromage blanc</li> <li>● Filet de dinde sauce colombo</li> <li>● Haricots beurre persillés</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>●● Tortillas de patatas oignons et chorizo</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Crème dessert au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de tomates au gouda</li> <li>●● Marée du jour sauce ratatouille</li> <li>● Boulgour</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul> |

| WASHINGTON   |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| 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>● Fromage blanc au miel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <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 tomates au fromage et au balsamique</li> <li>●● Rougail saucisses</li> <li>● Riz créole et haricots rouges</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade verte au cheddar et oignons frits</li> <li>●● Hamburger </li> <li>●● Frites</li> <li>●● Cheesecake</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>●● Glace</li> </ul> |

### À la découverte des capitales!

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
- Yaourt vanille

### mardi 1

- Boulgour à la provençale\*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison

### mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Glace

### jeudi 3

- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- Gâteau d'anniversaire

### vendredi 4

- Jambon grillé
- Frites
- Fromage
- Duo de pastèque et melon

*C'est les vacances!*

\*Boulgour, dés de concombres et de fromage, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



|                        |                       |  |  |
|------------------------|-----------------------|--|--|
| Fruits et légumes      | Viande, poisson, oeuf |  | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b> , de <b>boeuf</b> , de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b> , décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b> . Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. |
| Céréales, légumes secs | Produit laitier       |  | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.  |
| Produit sucré          | Matière grasse cachée |  |  |