



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre, tomates, œufs vinaigrette	Carottes râpées Bio	Tomates	Pâté de campagne HVE /Carottes râpées
Plats	Crêpe au fromage	Tajine de volaille à l'orange Nouvelle agriculture / Couscous végétarien aux pois chiches	Rôti de porc au jus HVE /Steack de soja à la provençale	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Semoule HVE	Macaronis au fromage	Gratin de choux fleurs
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Camembet Bio	Emmental Bio	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Yaourt mixé pêche Bio	Eclair au chocolat	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI Menu Asiatique	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Melon	Raïta de concombre à la menthe 	Radis beurre
Plats	Croustillant fromager	Omelette Bio et dosette de ketchup	Poulet Thaï au lait de coco Nouvelle agriculture /Falafels de pois chiches	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Julienne de légumes HVE	Petits pois Bio	Riz 	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Gouda Bio	Cantafras	Yaourt sucré
Desserts	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat Bio	Cake mangue coco	Madeleine

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Cervelas nature / Tomates Bio		
Plats	Boulettes végétales stroganoff	Filet de poulet basquaise Nouvelle agriculture/ Tarte aux légumes		
Accompagnements	Purée	Ratatouille Bio		
Fromage Laitage	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé Bio		
Desserts	Fruit frais	Galette St Michel Bio		



Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 02 juin au 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Concombres, tomates et maïs	Carottes râpées	Melon
Plats	Quenelles de veau sauce forestière / Palet végétarien montagnard	Poulet rôti au jus Nouvelle agriculture / Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Rousties de légumes	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Petits pois carottes Bio	Frites au four	Pâtes	Purée de carottes
Fromage Laitage	Yaourt sucré Bio	Rondelé	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Madeleine Bio	Liégeois vanille	Cake aux framboises	Compote pomme abricot HVE

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 09 juin au 13 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI au Mexique	VENDREDI
Entrées		Radis beurre	Gaspacho 	Carottes râpées
Plats		Aiguillettes de blé panées	Emincé de poulet Tex Mex Nouvelle agriculture / Omelette	Colin pané MSC
Accompagnements		Ratatouille / pâtes	Semoule HVE 	Pommes de terre quartiers local
Fromage Laitage		Cantadou	Fromage frais natureBio et dosette de sucre	Camembert
Desserts		Liégeois chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Melon	Concombres natures Bio	Tomates nature
Plats	Cordon bleu de volaille / Nugget's de blé	Jambon blanc froid HVE / Brandade de poisson MSC	Pilon de poulet chasseur Nouvelle agriculture / Boulettes végétales sauce tomate	Croustillant fromager
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four	Riz Bio	Purée de carottes
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental Bio	Yaourt sucré
Desserts	Flan nappé caramel	Biscuit Nouba	Purée de pommes banane Bio	Fruit frais

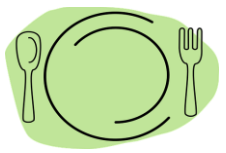
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Concombres Bio	Melon	Saucisson à l'ail / Tomates et maïs
Plats	Lasagne de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisse végétale nature	Rôti de Bœuf froid et dosette de mayonnaise / Omelette	Colombo de poisson
Accompagnements		Haricots blancs à la tomate Bio	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Purée
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature Bio et dosette de sucre	Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Bio	Brownie	Compote pomme fraise

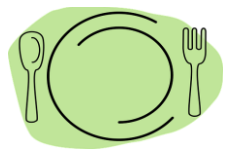
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé aux p'tits légumes Bio	Betteraves	Concombre bulgare	Melon
Plats	Emincé de poulet sauce aigre douce Nouvelle agriculture / Dos de colin MSC à l'oseille	Raviolis au bœuf / Boulettes végétales sauce tomate	Beignets au calamar nature	Rôti de dinde froid / Médaillon de surimi mayonnaise
Accompagnements	Haricots verts Bio		Purée d'épinards	Chips
Fromage Laitage	Emmental Bio	Camembert	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Cake aux pépites de chocolat	Y'aourt velouté aux fruits

BONNES VACANCES

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs