



MENUS JOUARRE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette				
Omelette				
Pommes vapeur				
Yaourt sucré AB				
Fruit de saison				
				
		Taboulé ☺		Tarte au fromage
		Goulash de bœuf à la hongroise 🍲 ☺		Poisson pané 
		Carottes au jus		Haricots verts 
		Brie		
		Crème dessert vanille		
		S/V : Poisson en sauce		Compote de pommes 



INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du poisson



MENUS JOUARRE



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte AB	Pâté en croûte de volaille	Salade Dolce Vita		Œuf dur AB mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Colin poêlé au beurre	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Palet Breton AB	Tartare ail et fines herbes	Camembert AB		Buchette
S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise	Glace	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes AB
	S/V : Concombre à la menthe	S/P : Emincé de poulet S/V : Salade de pâtes / Omelette		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées AB	Concombre vinaigrette AB	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)
Chou-fleur AB	Rösti aux légumes	Salade surprise ☺	Coquillettes AB	Yaourt aux fruits mixés
Samos	Kiri AB	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison AB
Fruit de saison AB	Fruit de saison	Quatre-quart ☺		
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Pané de blé fromage épinards		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette AB	Salade verte et croutons	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc) 🌶️ ⚡	Rôti de porc* R	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage 🐟✓
Pommes Rissolées	Yaourt sucré AB	Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts 🥦
Fromage frais aux fruits	Glace	Pont l'évêque 🍀	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre AB	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce / Chili végétarien	Ile flottante ⚡	Fruit de saison AB	Liégeois chocolat AB
		S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade alsacienne S/V : choux, pommes de terre, persil, vinaigrette
 S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Yaourt aromatisé Crème dessert caramel S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes 	Œuf dur mayonnaise Croque Monsieur* et salade composée (pc) Morbier Clafoutis tutti frutti S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte AB	Pastèque	Carottes râpées AB	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes	Camembert	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes
Vache qui rit AB	Fruit de saison AB	Emmental AB	Croisillon aux pommes	Saint Nectaire
Glace	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané	Mousse à la framboise		Liégeois café
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce			S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bon lundi de Pentecôte:)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p> S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette	Salade du pêcheur	Melon charentais	Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Rosbeef "froid" Salade de pâtes au pesto	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande Cocos mijotés
Beignets de brocolis	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrails	Fromage blanc sucré
Yaourt à la vanille	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
Glace		S/V : Pané fromager		
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte AB	Saucisson à l'ail*	Melon AB	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry AB	Couscous "boulettes végétales" (PC) ▲	Haché de cabillaud sauce au citron Purée
Gratin de légumes	Fromage frais aromatisé AB	Ebly	Yaourt aromatisé	Ruchette
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Maroilles	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
Madeleine	S/V : Raviolis au fromage	Tarte au flan		S/V : Poisson poêlé au beurre
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs AB Epinards à la crème Yaourt aromatisé AB Palet breton 	Pomelos en quartier Haché de bœuf à la tomate Penne Tomme blanche Glace S/V : Poisson pané	Pastèque Beignets de calamars et sauce tartare Printanière de légumes Pont l'Evêque Far breton aux pommes S/V : Salade comtoise (sans viande)	Tomate AB vinaigrette Sauté de poulet sauce suprême Riz safrané Fromage ovale Compote de pommes AB S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	Melon Jambon * Salade surprise Emmental AB Beignet au chocolat S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

-