



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

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

**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 porc



## SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte de volaille	Salade Dolce Vita		Œuf dur  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	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise	Glace	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
	S/V : Concombre à la menthe	S/P : Emincé de poulet S/V : Salade de pâtes / Omelette		

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 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



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	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 	Rösti aux légumes	Salade surprise 	Coquillettes 	Yaourt aux fruits mixés
Samos	Kiri 	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Fruit de saison	Quatre- quart 		
<b>S/V</b> : Pané blé tomates mozzarella	<b>S/V</b> : Poisson pané <b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées	<b>S/V</b> : Pané de blé fromage épinards		

 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 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



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées	Yaourt sucré	Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Glace	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre		Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Poisson en sauce / Chili végétarien	<b>S/P</b> : Pâté de volaille / Rôti de dinde <b>S/V</b> : Terrine de poisson / Poisson meunière	<b>S/V</b> : Falafel en sauce	<b>S/P</b> : Salade alsacienne sans viande <b>S/V</b> : 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
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Morbier </p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage</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:

**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



## SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	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		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Glace	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Croisillon aux pommes	Liégeois café
<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Pané fromager	<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané	<b>S/P</b> : Rôti de veau au thym <b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : Friand au fromage

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 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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

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

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



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"	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Glace	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



**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





SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

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



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



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

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

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 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  
 -