



GRILLE DES MENUS Du 02/09/2024 au 27/09/2024



| JOURS | Semaine du 02/09 au 06/09 | Semaine du 09/09 au 13/09 | Semaine du 16/09 au 20/09 | Semaine du 23/09 au 27/09 |
|----------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Salade de tomates | Melon | Salade de riz | Carottes râpées |
| | Pâtes au jambon | Purée | Escalope de dinde | Riz |
| | | Boulettes de bœuf | Gratin de courgettes | Poulet basquaise |
| | Yaourt | Fromage | Compote | Fromage |
| MARDI | Concombres à la crème | Salade composée | Salade de pois chiche | Macédoine vinaigrette |
| | Escalope de poulet | Carottes sautées | Brocolis persillés | Chipolatas |
| | Haricots verts | Poisson pané | Boulettes d'agneau | Frites |
| | Fruits | Flan | Gâteau | Fruit |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Salade de riz | Houmous | Salade verte | Salade de blé |
| | Roti de porc | Steak vegetal | Lasagnes | Oeufs florentine |
| | | Pomme de terre | | Crème Mont-Blanc |
| | Banane | Cookies | | |
| VENDREDI | Salade verte | Betterave rouge | Brochette Melon & Pastèque | Salade |
| | Brandade de colin | Légumes farcies | | Croque-monsieur |
| | | | Curry de legumes | Fruits au sirop |
| | Eclair au chocolat | Fromage blanc | Gâteau aux noix | Biscuit |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 30/09/2024 au 18/10/2024



| JOURS | Semaine du 30/09 au 04/10 | Semaine du 07/10 au 11/10 | Semaine du 14/10 au 18/10 |
|----------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| LUNDI | Salade de tomates | Friand au fromage | Salade |
| | Poulet | Poisson pané | Couscous à l'agneau |
| | Frites | Epinards | |
| | Compote | Banane | Fruit |
| MARDI | Salade composée | Salade & croutons | Salade avec brick de fromage chèvre -miel |
| | Saucisse | Spaghettis bolognaise | Rôti froid |
| | Lentilles | | |
| | Salade de fruits | Yaourt | Fromage blanc avec coulis |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Taboulé | Salade de riz | Taboulé choux-fleur |
| | Lassagne de légumes | Tian de légumes | Moussaka végétale |
| | Gâteau aux noix | Tarte aux noix | Gâteau chocolat |
| VENDREDI | Melon | Salade de brocolis | Salade de pâtes |
| | Petis-pois | Pommes de terre rissolées | Quiche Lorraine |
| | Boulettes de bœuf | Pilon de poulet | |
| | Fromage | Camembert | Fruit |



NB :

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI



GRILLE DES MENUS DU 04/11/2024 au 29/11/2024



| JOURS | Semaine du 04/11 au 08/11 | Semaine du 11/11 au 15/11 | Semaine du 18/11 au 22/11 | Semaine du 25/11 au 29/11 |
|----------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Salade verte | | Carottes rapées à l'orange | Potage |
| | Tartiflette | | Lassagne | Sauté de dinde |
| | Compote | | Compote | Pommes de terre vapeur |
| MARDI | Potage vermicelle | Salade verte & dès de fromage | Potage vermicelle | Soupe à l'oignon |
| | Haricots verts | Poulet rôti | Rôti de porc | Boulettes d'agneau |
| | Poisson pané | Frites | Choux-fleur béchamel | Semoule |
| | Fromage | Compote | Flan | Fruit |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Salade composée | Soupe de légumes | Betteraves en salade | Potage |
| | Pizza | Chili végétarien | Steak de veau | Cordon bleu |
| | Yaourt | Riz | Purée | Petits pois |
| VENDREDI | Soupe de légumes | Fromage blanc & crumble spéculos | Fromage | Flan |
| | Lentilles | Salade de haricots vert | Oeufs mimosas | Soupe lettres |
| | Saucisse | Paupiette de veau & champignons | Macaronis au fromage | Omelette |
| | Petit-Suisses | Coquillettes | Gâteau Poires/Amandes | Ratatouille |
| | | Fruit | | Gâteau |

NB : Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI



GRILLE DES MENUS DU 02/12/2024 au 20/12/2024



| JOURS | Semaine du 02/12 au 06/12 | Semaine du 09/12 au 13/12 | Semaine du 16/12 au 20/12 |
|----------|----------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI | Potage | Salade de brocolis & fêta | Potage |
| | Moules | Coquillettes & jambon | Moules |
| | Frites | | Frites |
| | Mandarines | Fruit | Mandarines |
| MARDI | Friand de fromage | Carottes râpées | Friand de fromage |
| | Pois chiche | Lentilles | Pois chiche |
| | Riz à la tomate | Saucisse | Riz à la tomate |
| | Mousse au chocolat végétal | Fromage | Mousse au chocolat végétal |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Salade verte | Potage | Salade verte |
| | Couscous à l'agneau | Poisson en sauce | Couscous à l'agneau |
| | | Riz | |
| Compote | Tarte | Compote | |
| VENDREDI | Carottes râpées | Salade | <i>Salade composée & surimis</i> <i>Confit de canard</i> <i>Pomme de terre rissolées</i> <i>Bûche de Noël</i> |
| | Lentilles | Nuggets | |
| | Saucisse | Frites | |
| | Fromage | Glace | |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 06/01/2025 au 31/01/2025



| JOURS | Semaine du 06/01 au 10/01 | Semaine du 13/01 au 17/01 | Semaine du 20/01 au 24/01 | Semaine du 27/01 au 31/01 |
|----------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| LUNDI | Surimis mayonnaise | Carottes râpées | Potage St Germain | Salade |
| | Purée de carotte | Steak de veau | Vol-au-vent | Tartiflette |
| | Steak haché | Purée | | Compote |
| | Petits suisses | Yaourt | Tarte aux pommes | |
| MARDI | Soupe | Riz en salade | Salade de brocolis | Potage |
| | Pâtes au jambon | Courge spaghetti à la carbonara | Blanquette de veau | Spaghetti bolognaise végétarien |
| | Fruit | | Riz | |
| | | Fruit | Yaourt | Carrot'cake |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Soupe de légumes | Soupe de légumes | Soupe de légumes | Salade de ble |
| | Haricots verts | Coquillettes | Rôti de porc | Poisson en sauce |
| | Poisson pané | Boulettes de bœuf | Purée de carottes | Haricots verts |
| | Fromage | Fromage | Fruit | Banane |
| VENDREDI | Houmous | Potage | Friand au fromage | Potage |
| | Chili végétarien | Risotto végétarien | Lentilles / Haricots rouge végétarien | Carbonnade de bœuf |
| | | | Riz | semoule |
| Coques | Gâteau au chocolat | Flan pâtissier | Fromage | |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 03/02/2025 au 21/02/2025



| JOURS | Semaine du 03/02 au 07/02 | Semaine du 10/02 au 14/02 | Semaine du 17/02 au 21/02 |
|----------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Salade de brocolis | | |
| | Purée | | |
| | Saucisse | | |
| | Mandarine | | |
| MARDI | Bouillon perles | | |
| | Pot au feu et ses légumes | | |
| | Flan | | |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Velouté de potimarron et marron | | |
| | Lasagne végétale | | |
| | Crêpe | | |
| VENDREDI | Salade composée | | |
| | Pizza | | |
| | Éclair au chocolat | | |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 10/03/2025 au 04/04/2025



| JOURS | Semaine du 10/03 au 14/03 | Semaine du 17/03 au 21/03 | Semaine du 24/03 au 28/03 | Semaine du 31/03 au 04/04 |
|----------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|------------------------------|
| LUNDI | SALADE | BETTERAVE EN SALADE | SOUPE DE LEGUMES | SALADE COMPOSEE |
| | PILON DE POULETS | CASSOULET | BOULETTES D AGNEAU | PATES AU JAMBON |
| | SEMOULE | | SEMOULE | |
| | CREME DESSERT | KIWI | YAOURT AUX FRUITS | FROMAGE BLANC AVEC CONFITURE |
| MARDI | SALADE DE RIZ | SALADE DE BLE | TABOULES | OEUF MIMOSAS |
| | SAUCISSE | OEUFS A LA FLORENTINE | POISSON PANE | RISOTTO DE LEGUMES |
| | HARICOTS VERTS | | CHOUX FLEUR BECHAMEL | |
| | FROMAGE | GATEAU AU NOISETTE | BANANE | TARTE BOURDALOUE |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | CAROTTE RAPEE | SOUPE DE LEGUMES | CAROTTES AU CUMIN | BETTERAVE |
| | CARBONADE DE BOEUF | POISSONS EN SAUCE | PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES | CUISSE DE POULET |
| | PDETERRE VAPEUR | PUREE DE CAROTTES | QUINOA | HARICOTS BEURE |
| | YAOURT | PETIT SUISSE | FROMAGE | MOUSSE CHOCOLAT |
| VENDREDI | SALADE DE LENTILLE | SALADE VERTE | SALADE COMPOSEE | COLESLAW |
| | POIS CHICHE A LA TOMATES | HACHIS PARMENTIER | LEGUMES ROTIS | BURGER DE VEAU |
| | OEUF AU LAIT | | FRUITS | CRUMBLE |
| | | | | RIZ AU LAIT |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 07/04/2025 au 18/04/2025



| JOURS | Semaine du 07/04 au 11/04 | Semaine du 14/04 au 18/04 |
|----------|------------------------------|----------------------------|
| LUNDI | Pâté en croute | Soupe de légumes |
| | Tajine viande hachée | Oeuf à la florentine |
| | Petis pois & Pommes de terre | |
| | Fruit | Banane |
| MARDI | Concombres | Tartine chèvre & miel |
| | Crevettes au lait de coco | Tartiflette |
| | Orge au beurre | |
| | Cookie | Compote |
| MERCREDI | | |
| JEUDI | Carottes rappées à l'orange | Mix choux-fleur & brocolis |
| | Escalope de poulet au curry | Poisson pané |
| | Quinoa | Pâtes |
| | Yaourt aux fruits | Salade de fruits |
| VENDREDI | Soupe d'asperge | Guacamole |
| | Petit salé aux lentilles | Ragout de légumes |
| | Crème dessert | Choux à la crème |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 05/05/2025 au 30/05/2025



| JOURS | Semaine du 05/05 au 09/05 | Semaine du 12/05 au 16/05 | Semaine du 19/05 au 23/05 | Semaine du 26/05 au 30/05 |
|----------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Surimis mayonnaise | Soupe de légumes | Surimis mayonnaise | Taboulé de choux-fleur |
| | Paupiette de veau & champignons | Oeuf à la florentine | Paupiette de veau & champignons | Légumes rôti |
| | Pommes noisettes | | Pommes noisettes | |
| | Chocolat liégeois | Banane | Chocolat liégeois | Crème aux œufs |
| MARDI | Salade de gésiers | Tartine chèvre & miel | Salade de gésiers | Houmous |
| | Saucisse | Tartiflette | Saucisse | Macaroni fromage |
| | Purée de carotte | | Purée de carotte | |
| | Fromage à la coupe | Compote | Fromage à la coupe | Ile flottante |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | | Mix choux-fleur & brocolis | Radis | |
| | | Poisson pané | Poisson sauce à l'oseille | |
| | | Pâtes | Blé | |
| | | Salade de fruits | Yaourt | |
| VENDREDI | Salade verte | Guacamole | Salade verte | Légumes à croquer |
| | Hamburger | Ragout de légumes | Hamburger | Emincé de bœuf |
| | Frites | | Frites | Courgette sautées |
| | Glace | Choux à la crème | Glace | Crème dessert |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 02/06/2025 au 27/06/2025



| JOURS | Semaine du 02/06 au 06/06 | Semaine du 09/06 au 13/06 | Semaine du 16/06 au 20/06 | Semaine du 23/06 au 27/06 |
|----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| LUNDI | Salade verte | | Concombres à la crème | Taboulé |
| | Pâtes au jambon | | Coeur de gésiers en sauce | Cordons bleu |
| | Yaourt | | Blé | Petits pois |
| MARDI | Salade de pommes de terre | Salade de blé | Salade vert | Oeuf mimosas |
| | Petits pois | Escalope de dinde | Brandade de colin | Risotto de légumes |
| | Omelette | Haricots verts | | Fromage blanc |
| | Fromage | Petits suisses | | |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Carottes râpées | Radis | Salade de tomates | Pêche au thon |
| | Poisson en sauce | Boulettes d'agneau | Cassoulet | Colombo de poulet |
| | Riz | Semoule | | Orge |
| | Fruit | Vache qui rit | Pomme au four | Fromage |
| VENDREDI | Houmous | Salade composée | Coleslaw | Betteraves rouge |
| | Lasagnes végétales | Riz Cantonnais | Cuisse de poulet | Burger de veau |
| | | Sauté de porc au caramel | Potatoes maison | Carottes vichy |
| | Flan pâtissier | Fruits au sirop | Yaourt | Riz au lait |

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI

NB :



GRILLE DES MENUS DU 30/06/2025 au 04/07/2025



| JOURS | Semaine du 30/06 au 04/07 | | | |
|----------|---------------------------|--|--|--|
| LUNDI | Taboulé | | | |
| | Cordons bleu | | | |
| | Petits pois | | | |
| | Fruit | | | |
| MARDI | Tomates mozzarella | | | |
| | Rôti de dinde | | | |
| | Pomme de terre boulangère | | | |
| | Fromage | | | |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Quiche au fromage | | | |
| | Pois chiche à la tomate | | | |
| | Eclair chocolat | | | |
| VENDREDI | PIQUE-NIQUE | | | |

NB :

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.

100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage

IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI