

SEMAINE

Du 31 mars au 4 avril

| LUNDI 31/03/2025 | MARDI 01/04/2025 | MERCREDI 02/04/2025 | JEUDI 03/04/2025 | VENDREDI 04/04/2025 |
|--|--|--|--|---|
| Poireaux vinaigrette | Feuilleté au fromage | Sardines à l'huile | Œuf dur mayonnaise | Endives aux pommes |
|  Sauté de bœuf sauce mironton |  Tripes à la mode de Caen |  Aile de raie sauce beurre blanc |  Roti de dinde au jus |  Filet de merlu sauce aurore |
| Blé Carottes bio  | Pommes de terre vapeur | Riz Haricots beurre à l'ail | Flageolets Carottes bio  | Boulgour |
| Pont l'Evêque AOP  | Yaourt nature et sucre | Bleu | Yaourt bio nature les 2 vaches  | Mimolette |
| Crème dessert au café |  Compote pomme bio |  Quatre quarts maison | Fruit de saison bio  | Mousse au chocolat |

Légende

| | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Pêche responsable | Viande Bovine Française (VBF) | Le Porc Français | Label Rouge | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Volaille Française | Recette du chef |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 7 au 11 avril



| LUNDI 07/04/2025 | MARDI 08/04/2025 | MERCREDI 09/04/2025 | JEUDI 10/04/2025 | VENDREDI 11/04/2025 |
|--|--|---|---|---|
| Terrine de campagne* et cornichon  | Coleslaw | Salade de lentilles échalotes | Salade d'endives aux pommes |  Potage printanier |
| Boulettes de bœuf sauce au barbecue |  Roti de bœuf froid et mayonnaise |  Emincé de dinde BBC sauce forestière | Sauté de poulet  |  Filet de cabillaud sauce diepoise |
| Riz Brocolis | Gratin de coquillettes | Purée de pomme de terre Epinards | Poêlée de navets, carottes et pommes de terre | Haricots plats |
|  Cantal AOC | Fromage blanc nature et sucre | Tomme blanche |  Fromage blanc bio et sucre | Carré de l'est |
| Fruit de saison bio  | Pomme au four topping caramel | Pêche au sirop | Mousse café | Salade de fruits |

Légende

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|--|--|
|  Agriculture Biologique Europe |  Bleu Blanc Cœur |  Viande Bovine Française (VBF) |  Label Rouge |  Appellation d'Origine Recette du chef Contrôlée (AOC) |  |  Pêche responsable |  Le Porc Français |  Volaille Française |  VÉGÉTARIEN |  Appellation d'Origine Protégée (AOP) |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|--|--|

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 14 au 18 avril 2025

| LUNDI 14/04/2025 | MARDI 15/04/2025 | MERCREDI 16/04/2025 | JEUDI 17/04/2025 | VENDREDI 18/04/2025 |
|--|--|--|---|--|
| Céleri rémoulade | Carottes citronnées | Radis et beurre | Tarte au fromage | Oeuf mayonnaise |
|  Echine de porc* aux herbes |  Sauté de bœuf RAV sauce carbonnade | Parmentier de poisson maison |  Boudin noir* + tranche de pomme fruit |  Pavé de saumon sauce au citron |
| Farfalles bio  Blettes à la tomate | Pommes de terre vapeur Brunoise de légumes | (plat complet)  | Purée de pommes de terre | Riz |
| Coulommiers | Petit suisse nature et sucre |  Saint Nectaire AOP | Fromage blanc bio  | Camembert bio  |
|  Fruit de saison bio | Semoule au lait |  Gâteau moelleux au chocolat du chef | Gélifié vanille | Tarte au citron |

Légende

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Label Rouge | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Pêche responsable | Recette du chef | Bleu Blanc Cœur | Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Volaille Française | Viande Bovine Française (VBF) | Le Porc Français |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 21 au 25 avril 2025



Pâques

| LUNDI 21/04/2025 | MARDI 22/04/2025 | MERCREDI 23/04/2025 | JEUDI 24/04/2025 | VENDREDI 25/04/2025 |
|---------------------|---|---|--|---|
| | Salade de chou colorée | Tarte chèvre tomate | Salade d'agrumes | Carottes citronnées |
| |  Marmite de colin sauce ciboulette | Gigot d'agneau aux herbes | Sauté de porc* sauce colombo |  Filet de merlu sauce provençale |
| | Riz Ratatouille | Gratin dauphinois | Duo pommes de terre et carottes | Coquillettes à la sauce tomate |
| | Petit suisse et sucre |  Cantal AOC |  Yaourt bio les 2 vaches nature |  Livrot AOP |
| | Compote pomme fraise | Tarte au chocolat | Crème dessert café |  Gateau au yaourt maison |

Légende

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Bleu Blanc Cœur | Recette du chef | Volaille Française | Viande Bovine Française (VBF) | Le Porc Français | Pêche responsable | Plat végétarien | Appellation d'Origine Protégée (AOP) |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 28 avril au 2 mai 2025



| LUNDI 28/04/2025 | MARDI 29/04/2025 | MERCREDI 30/04/2025 | JEUDI 01/05/2025 | VENDREDI 02/05/2025 |
|--|--|---|---------------------|--|
| Rosette* et cornichon  | Betteraves vinaigrette | Terrine de poisson + mayonnaise | | Salade d'avocats |
|  Sauté de poulet au curry |  Hachis parmentier maison |  Blanquette de dinde | | Boudin blanc* |
| Pommes de terre vapeur Julienne de légumes | Salade verte vinaigrette |  Riz bio créole Poêlée de champignons | | Purée de pommes de terre et carottes bio  |
| Brie bio  | Fromage blanc et sucre | Coulommiers | |  Saint Nectaire AOP |
| Liégeois au café | Pomme au four topping caramel | Fruit de saison bio  | | Tarte aux pommes |

Légende

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Pêche responsable | Plat végétarien | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Recette du chef | Bleu Blanc Cœur | Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Le Porc Français | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 05 au 09 mai 2025

| LUNDI 05/05/2025 | MARDI 06/05/2025 | MERCREDI 07/05/2025 | JEUDI 08/05/2025 | VENDREDI 09/05/2025 |
|---|--|---|---------------------|--|
| Betteraves vinaigrette | Céleri aux pommes vinaigrette | Pomelos + sucre | | Œuf mayonnaise |
|  Moussaka |  Filet de cabillaud sauce espagnole |  Paupiette de veau sauce crème | | Filet de lieu sauce beurre blanc  |
| (plat complet) | Riz pilaf Blettes | Epinards Torsades | |  Brocolis bio Purée de pommes de terre |
| Gouda | Yaourt nature et sucre | Camembert bio  | | Petit moulé ail et fines herbes |
|  Fruit de saison bio | Liégeois café |  Gateau moelleux au citron maison | | Tarte flan |

Légende

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|---|--|
|  Agriculture Biologique Europe |  Bleu Blanc Cœur |  Pêche responsable |  Plat végétarien |  Local |  Appellation d'Origine Protégée (AOP) |  Le Porc Français |  Viande Bovine Française (VBF) |  Volaille Française |
|---|---|---|---|--|--|--|---|--|

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 12 au 16 mai 2025

| LUNDI 12/05/2025 | MARDI 13/05/2025 | MERCREDI 14/05/2025 | JEUDI 15/05/2025 | VENDREDI 16/05/2025 |
|--|--|--|---|--|
| Salade de haricots beurre | Melon | Carottes à l'orange | Terrine de poisson sauce cocktail | Salade verte |
|  Rognons de veau sauce madère |  Sauté de poulet au jus |  Filet de hoki sauce grenobloise |  Côte de porc* sauce charcutière |  Colombo de poisson |
| Coquillettes Carottes au persils | Purée de légumes | Semoule Haricots verts persillées | Pommes de terre cube persillées Duo carottes et courgettes | Riz courgettes au lait de coco |
|  Pont l'Eveque AOP | Fromage blanc nature et sucre | Coulommiers | Fromage blanc bio et sucre  | Tomme blanche |
| Fruits de saison bio  | Riz au lait | Mousse au chocolat |  Compote pomme banane bio | Liégeois au café |

Légende

| | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|---|
|  Agriculture Biologique Europe |  Pêche responsable |  Viande Bovine Française (VBF) |  Le Porc Français |  Viande Bovine Française (VBF) |  Volaille Française |  Appellation d'Origine Protégée (AOP) |  Recette du chef |
|---|---|---|--|---|--|--|---|

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 19 au 23 mai 2025

| LUNDI 19/05/2025 | MARDI 20/05/2025 | MERCREDI 21/05/2025 | JEUDI 22/05/2025 | VENDREDI 23/05/2025 |
|---|--|---|--|--|
| Mortadelle* | Salade de tomates bio  | Salade verte vinaigrette | Feuilleté au fromage | Coleslaw bio  |
| Paella de la mer |  Sauté de porc* BBC sauce colombo |  Hachis parmentier maison |  Roti de bœuf froid et mayonnaise |  Colin meunière et citron |
| Riz | Flageolets | (plat complet) | Gratin de pommes de terre et courgettes | Petit pois aux oignons |
| Tomme noire | Yaourt nature et sucre | Brie bio  | Fromage blanc et sucre |  Saint nectaire AOP |
|  Compote pomme bio |  Fruit de saison bio | Liégeois café | Crème dessert vanille | Gâteau moelleux aux pêches du chef  |

Légende

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Pêche responsable | Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Haute Valeur Environnementale | Recette du chef | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française | Le Porc Français |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 26 au 30 mai 2025



| LUNDI 26/05/2025 | MARDI 27/05/2025 | MERCREDI 28/05/2025 | JEUDI 29/05/2025 | VENDREDI 30/05/2025 |
|--|---|---|---------------------|---|
|  Salade de tomates bio | Carottes râpées vinaigrette | Haricots verts vinaigrette | | Maquereaux sauce tomate |
|  Filet de lieu sauce ciboulette |  Sauté de dinde sauce dijonnaise |  Echine de porc* aux herbes | |  Sauté de poulet BBC sauce crème |
| Semoule Ratatouille | Pommes de terre vapeur Epinards | Pommes de terre duchesse Julienne de légumes | | Fondue de poireaux et pommes de terre |
| Camembert | Yaourt nature et sucre | Fromage ail et fines herbes | |  Livarot AOP |
| Crème dessert au café | Cocktail de fruits au sirop | Fruit de saison bio  | | Pomme au four topping caramel |

Légende

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Pêche responsable | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Bleu Blanc Cœur | Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Le Porc Français | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française | Label Rouge | Recette du chef |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 2 au 6 juin 2025



| LUNDI 02/06/2025 | MARDI 03/06/2025 | MERCREDI 04/06/2025 | JEUDI 05/06/2025 | VENDREDI 06/06/2025 |
|--|--|--|--|----------------------------------|
|  Carottes bio au cumin |  Salade de tomates bio | Salade d'agrumes | Salade de chou-fleur vinaigrette | Salade d'avocats |
|  Sauté de poulet au jus |  Côte de porc* au jus |  Poulet grillé sauce chimichurri |  Bolognaise au bœuf | Boulettes de veau sauce barbecue |
| Pommes de terre Haricots beurre | Lentilles | Blé Courgettes bio  | Torsades | Epinards et pommes de terre |
| Coulommiers |  Yaourt bio nature les 2 vaches | Camembert bio  | Petit suisse nature et sucre | Tartare nature |
| Fruit de saison bio  | Riz au lait | Crème dessert vanille |  Compote de pomme bio | Pêche au sirop |

Légende

| | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|
|  Agriculture Biologique Europe |  Viande Bovine Française (VBF) |  Recette du chef |  Pêche responsable |  Label Rouge |  Appellation d'Origine Protégée (AOP) |  Le Porc Français |  Volaille Française |
|---|---|---|--|---|--|--|--|

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 9 au 13 juin 2025



| LUNDI 09/06/2025 | MARDI 10/06/2025 | MERCREDI 11/06/2025 | JEUDI 12/06/2025 | VENDREDI 13/06/2025 |
|---------------------|---|--|---|---|
| | Betteraves vinaigrette | Salade 4 saisons | Coleslaw | Melon |
| |  Sauté de bœuf sauce tomate | Barbecue |  Sauté de poulet LR sauce basilic |  Filet de lieu sauce crème |
| | Torsades Haricots verts | Salade piémontaise | Coquillettes Aubergines sauce tomates | Riz créole Ratatouille |
| | Fromage blanc et sucre |  Cantal AOC | Yaourt nature bio  |  Livrot AOP |
| | Crème dessert au caramel | Banane chocolat |  Gélinié vanille |  Gâteau moelleux bio orange  |

Légende

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Pêche responsable | Bleu Blanc Cœur | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française | Le Porc Français | Recette du chef | Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) | Appellation d'Origine Protégée (AOP) |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 16 au 20 juin 2025

| LUNDI 16/06/2025 | MARDI 17/06/2025 | MERCREDI 18/06/2025 | JEUDI 19/06/2025 | VENDREDI 20/06/2025 |
|--|--|------------------------|--|---|
| Rosette* et cornichon  | Salade de tomates et feta | Radis et beurre | Salade de haricots verts | Quiche lorraine* |
|  Escalope de porc* sauce moutarde |  Filet de merlu sauce moqueca | Pizza 4 fromages |  Roti de dinde au jus | Filet de colin sauce beurre blanc  |
| Boulgour Haricots verts persillés |  Riz bio | Salade verte | Courgettes à la tomate Torsades | Duo pommes de terre et carottes |
| Petit moulé nature |  Fromage blanc bio et sucre | Bleu | Petit suisse et sucre | Carré de l'est |
| Fruit de saison bio  | Liégeois café | Crème dessert chocolat | Mousse au chocolat |  Fruit de saison bio |

Légende

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Bleu Blanc Cœur | Pêche responsable | Plat végétarien | Haute Valeur Environnementale | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française | Le Porc Français | Appellation d'Origine Protégée (AOP) |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

SEMAINE

Du 23 au 27 juin 2025

| LUNDI 23/06/2025 | MARDI 24/06/2025 | MERCREDI 25/06/2025 | JEUDI 26/06/2025 | VENDREDI 27/06/2025 |
|--|---|--|--|--|
| Terrine de légumes | Cœuf dur mayonnaise | Salade de concombres bio  | Salade de champignons | Pastèque  |
|  Aile de raie sauce au beurre blanc |  Poulet sauce barbecue |  Sauté de bœuf au jus |  Filet de colin sauce crème | Lasagnes ricotta épinards et chèvre |
| Riz bio  | Haricots verts persillés Pommes de terre vapeur | Semoule Carottes persillées | Fondue de poireaux et pommes de terre | Salade verte |
| Brie | Petit suisse nature et sucre | Munster AOP  | Fromage blanc nature et sucre | Livarot AOP  |
| Cocktail de fruit au sirop | Gélifié chocolat | Eclair au café |  Fruit de saison bio |  Gâteau moelleux aux poires |

Légende

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agriculture Biologique Europe | Bleu Blanc Cœur | Pêche responsable | Plat végétarien | Haute Valeur Environnementale | Viande Bovine Française (VBF) | Volaille Française | Le Porc Français | Appellation d'Origine Protégée (AOP) |

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2