

Lundi 24 Avril

😊 **Salade de haricots verts***  

et vinaigrette nature

Self **Betteraves** 

et vinaigrette nature

Base Andalouse 

(courgettes, champignons, petits pois, mélange tandoori...)

Riz 

Crème dessert chocolat

Self **Crème dessert chocolat**

Pain  

Mardi 25 Avril



Salade de lentilles**  

Self **Salade de pâtes****   



à la catalane

(torsades, olives, vinaigrette ciboulette, poivrons...)

Omelette Nature 

Petits pois** au jus  

Fromage à pâte Molle

Self **Fromage à pâte pressée**  

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

Jeudi 27 Avril

Petit Bouchon

Pâté croûte/cornichons

Jeune Pousse

Œufs durs / Mayonnaise** 

Petit Bouchon

Bœuf braisé**   

sauce Mironton

(concentré tomate, oignons, farine de riz...)

ou

Jeune Pousse

Quenelle nature sauce 

béchamel

Jeunes carottes au jus 

Yaourt nature et sucre**  

Self **Yaourt aromatisé**  

Ananas au sirop

Self **Compote pomme****   

miel

Pain Semi complet  

Vendredi 28 Avril

Radis/ beurre

Self **Salade iceberg**

et vinaigrette Agrume

Petit Bouchon

Limande Meunière/citron

ou

Jeune Pousse

Egrené à la Marocaine 

(égrené pois bio, tomate concassée, dés abricots, raisins, cardamome, anis vert...)

Pomme de terre au gratin 

Portion de Mimolette

Self **Cantal AOP à la coupe** 

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)

Lundi 1^{er} Mai

FERIE

Mardi 2 Mai

Salade Piémontaise nature

Self Salade de boulgour à 

l'orientale

(boulgour, pois chiche, raisins, vinaigrette nature)

Petit Bouchon

 Portion de poisson (Merlu*) 
sauce basilic

(concentré tomate, fumet poisson, basilic...)

ou

Jeune Pousse

Galette tofu provençale 

Courgettes

Au gratin 

Fromage frais aux fruits 

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain  

Jeudi 4 Mai

Pastèque

Self Cœur de Laitue
et vinaigrette échalote

Petit Bouchon

Sauté de veau**   

sauce Marengo

(champignons, concentré de tomate, farine de blé...)

ou

Jeune Pousse



Œufs durs**  

Sauce béchamel curcuma curry

Haricots verts

Et pomme de terre 

Portion fromage fondu

Self Tomme blanche   CE
à la coupe

Cocktail de fruits au sirop

Self Compote pommes poire  

Pain Semi complet céréale  

Vendredi 5 Mai

Tomate

et vinaigrette nature

Self Salade coleslaw 
(chou blanc, carottes, mayonnaise)

Bolognaise végétale  

(égrené de pois bio, tomate concassée, oignons bio, sauce tomate basilic bio...)

Spaghetti**  

/Emmental râpé

Gouda à la coupe

Self Fromage à pâte pressée

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.


Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)


Lundi 8 Mai

FERIE



Mardi 9 Mai

Macédoine mayonnaise
Self **Salade de haricots verts**** 
et vinaigrette échalote 

Petit Bouchon
Filet de poisson (Cabillaud*) 
Sauce Lombarde
(tomate, crème, épice paella...)

ou
Jeune Pousse
Emincé basquaise végétarien 
(émincé pois blé, ratatouille, paprika,
olives noires...)

Haricot rouge à la Mexicaine

Yaourt nature et sucre** 
Self **Yaourt aux fruits** 
(ou crème dessert chocolat)

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain 


Jeudi 11 Mai

Carottes râpées 
et vinaigrette nature
Self **Radis/beurre**

Petit Bouchon
Sauté de Bœuf** 
Sauce Bobotie 
(Mélange 3 légumes, tomate concassée,
raisins, curry...)

ou
Jeune Pousse
Omelette Nature 

Chou fleurpersillé** 


Self **Portion emmental**
Pont l'évêque AOP

Muffin vanille pépites de
chocolat
Self **Muffin cacao pépite de**
chocolat

Pain Seigle 


Vendredi 12 Mai

Courgette cuite al pesto 
(courgette, tomate, basilic)
Self **Betteraves** 
et vinaigrette olive colza

 **Base flageolet colombo** 
(flageolet,, tomate, colombo...)

Boulgour 

Self **Portion St Paulin**
Cantal AOP à la coupe 

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain 


** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 15 Mai

Salade de pois chiche à l'orientale

(pois chiche, huile colza, raz el hanout)

Self Salade de pomme de terre à l'échalote

Petit Bouchon

😊 Sauté de poulet** sauce curry

(crème, fond de volaille, oignons, curry...)

ou

Jeune Pousse

Bouchée épinard ricotta

Haricots verts** saveur du soleil

Yaourt nature** et sucre

Self Yaourt brassé myrtille

Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain

Mardi 16 Mai

Laitue iceberg et vinaigrette nature

Self Pastèque

Emincé champêtre végétarien

(émincé de pois et blé, concentré tomate, petits pois, champignons, carottes, crème...)

Epinards hachés** béchamel/croûtons

Portion Tomme Noire
Self Emmental à la coupe

Self Pêche au sirop
Compote pomme** menthe

Pain

Jeudi 18 Mai

FERIE

Vendredi 19 Mai

PAS CLASSE

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources


L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 22 Mai

Pastèque
Self **Salade verte chiffonnade**
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Filet de poisson (lieu*) 
sauce basquaise
(tomate, poivrons, fumet de poisson...)

ou
Jeune Pousse
Croq veggie tomate

Ratatouille 

Crème dessert vanille
Self **Crème anglaise**

Moelleux marbré chocolat
Self **Moelleux fourré caramel**
beurre salé

Pain  

Mardi 23 Mai

Omelette Nature 

Lentilles**   



Self **Cantal AOP à la coupe**
Spécialité fromagère

Self **Compote pommes/fraises** 
Poire au sirop


Pain  

Jeudi 25 Mai

Carottes râpées 
et vinaigrette nature
Self **Melon**

 **Base à l'hindou** 
(pois chiche, poireaux, lentilles, tandoori...)

Macaroni   

Self **St Nectaire AOP à la coupe** 
Fromage à pâte Molle



Self **Fruit de saison**
Fruit de saison



Pain céréales  


Vendredi 26 Mai

Cake seigle ail 
et fines herbes courgettes

Petit Bouchon
Bœuf braisé ** au jus  

ou
Jeune Pousse
Œufs durs **  
sauce béchamel

Aubergines au gratin**  

Yaourt aromatisé  
(parfums)

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.


Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 29 Mai

FERIE

Mardi 30 Mai

Tomate
et vinaigrette échalote
Self **Radis / Beurre**

Chili égrené pois végétarien 
*(égrené de pois bio, haricots rouges,
poivrons, cumin...)*

Riz 

Fromage frais au fruits 

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  

Jeudi 1 er Juin

Carottes râpées 
et vinaigrette ciboulette
Self **Melon**

Petit Bouchon
Poisson pané (colin*)/citron

ou
Jeune Pousse
Omelette Fromage 


Printanière de légumes 

Self **Spécialité fromagère**
Mimolette à la coupe


Self **Compote pommes**  
/framboise
Self **Abricot au sirop**

Pain Semi complet  

Vendredi 2 Juin

Betteraves
et vinaigrette basilic
Self **Salade de chou-fleur**** 
et vinaigrette basilic

Tortelloni tomate mozzarella
 **sauce ciboulette** 

Self **St Paulin à la coupe** 
Fromage à pâte molle

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  


** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources



L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.


Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)


Lundi 5 Juin

Tomate
et vinaigrette nature
Self **Concombres cubes** 
et vinaigrette nature

Base Couscous végétarien  
(pois chiche bio, légumes couscous bio, concassée de tomates bio, raisins bio, mélange couscous bio...)




Semoule  


Cantal AOP à la coupe 
Self **Portion emmental**

Ananas au sirop
Self **Compote pomme abricot** 
banane

Pain  

Mardi 6 Juin

 **Salade de pomme de terre** 
à la californienne
Self **Salade de pois chiche** 
au cumin

Petit Bouchon
Filet de poisson (Merlu*) 
Sauce crème
(crème, farine de riz, ail...)

ou
Jeune Pousse
Bouché blé pois pistou




Haricots verts  




Yaourt nature et sucre**  
Self **Yaourt aromatisé**  



Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  

Jeudi 8 Juin

Courgettes**   
râpées crues
et vinaigrette ciboulette
Self **Trio de crudités**
et vinaigrette ciboulette

Petit Bouchon
Bœuf braisé**   
sauce Charcutière
(concentré tomate, oignons, cornichons, farine de riz...)

ou
Jeune Pousse
Base à la Mexicaine  
(haricots rouges bio, tomates bio, poivrons, paprika...)

CE Riz  


Portion de Tomme noire
Self **Edam à la coupe** 

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain Semi complet Céréale  

Vendredi 9 Juin

Salade verte iceberg
et vinaigrette agrumes
Self **Pastèque**

Emincé 
blanquette végétarien
(émincé pois blé, oignons, poireaux, carottes, crème)

Petits pois carottes

Fromage blanc aux fruits

Self **Moelleux aux pommes** 
Moelleux framboises 

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 12 Juin

Gressins

Base méli- mélo du potager 
(haricots blancs, petits pois, fenouil, basilic...)

Blé  

Emmental à la coupe
Self Pont l'évêque

Compote pommes**  
4 épices
Self Pêche au sirop

Pain  

Mardi 13 Juin

Salade de lentilles**  
Self Salade de riz 
à la parisienne

Petit Bouchon
Sauté de Bœuf**  
Sauce paprika
(farine de blé, paprika, oignons...)

ou
Jeune Pousse
Omelette Nature 

Courgettes** au gratin  

Fromage à pâte pressée 
Self Fromage fondu

Self Fruit de saison
Fruit de saison

Pain  


Jeudi 15 Juin




Animation Menu
des enfants

Pain Seigle  

Vendredi 16 Juin

Tomate
et vinaigrette nature
Self Salade verte 
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Filet de poisson (Colin*) 
Sauce basilic
(concentré de tomate, farine de riz, basilic...)

ou
Jeune Pousse
Œufs durs**  
sauce crème 
(crème, bouillon légumes bio, farine de riz)

Jardinière de légumes

Self Yaourt nature** et sucre  
Self Yaourt aromatisé  

Self Cake pépites de chocolat 
Self Cake pomme vanille  

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 19 Juin

Melon

Self **Radis**

et base assaisonnement ail 

(fromage blanc, mayonnaise, moutarde, ail)

—

Base chili 

(haricots rouges, haricots plats, poivrons, ketchup...)

—

Riz 

—

Fromage fondu

Self **Mimolette**

—

Compote pommes**   

miel

Self **Cocktail de fruits au sirop**

Pain  

Mardi 20 Juin

Taboulé à l'orientale

Self **Salade de pâtes**   
pesto

—

Petit Bouchon

Portion de poisson (Merlu*) 

Sauce curry




(fumet de poisson, curry, oignons...)

ou

Jeune Pousse

Croq veggie fromage

—

Chou fleur béchamel**  
 **curcuma curry au gratin**

Self **Yaourt velouté nature et sucre** 

Fromage blanc nature et sucre

—

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

Jeudi 22 Juin


Tarte au fromage

Petit Bouchon



Rôti de bœuf**   
froid/Mayonnaise

ou



Jeune Pousse

Œufs dursfroid**  
/Mayonnaise

—

Aubergines provençales**  
(tomates, olives, herbes de Provence,...)

Pointe de brie

Self **Tomme blanche**  
à la coupe

—

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain Céréales  

Vendredi 23 Juin

Cœur de laitue

et vinaigrette basilic


Self **Courgettes****   
râpées crues
et vinaigrette basilic

—

Hachi végétale 

= **Egrené de pois à la tomate**
(égrené de pois bio, tomate concassée, oignons, sauce tomate basilic)

—

Purée de
pomme de terre 
/emmental râpé

Yaourt aromatisé  

—

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)

Lundi 26 Juin

Pastèque

Petit Bouchon

Cuisse de poulet** froide  
/Moutarde

ou

Jeune Pousse

Omelette Nature Froide 

Salade de haricots verts  
et mais

Crème dessert caramel

Rocher coco choco

Pain  

Mardi 27 Juin

Tartinable tomate basilic

Émincé 

Pilaf à l'Espagnol végétarien

(Riz, émincé pois blé, oignons, petits pois, poivrons, épice paella,...)

Plat complet

Fromage à pâte pressée  
à la coupe



Fruit de saison

Pain  

Jeudi 29 Juin

Salade de Blé**  
à la parisienne

Pizza au fromage

Courgettes** cuites   
al pesto
(courgettes bio, tomates, basilic, ail,...)

Fromage à pâte pressée

Fruit de saison

Pain Semi complet  

Vendredi 30 Juin

Tomate 
et vinaigrette nature



Petit Bouchon

Rôti de Porc** froid  

Base enrobante échalote
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)

ou

Jeune Pousse

Œufs durs **froid 
Base enrobante échalote 
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)

 Salade de haricots blancs 

Mozzarella

Compote pommes 

Pain  

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 3 Juillet

Gressins

Petit Bouchon

Filet de poisson froid (lieu*)
et base assaisonnement
tarentaise

(huile, mayonnaise, vinaigre de cidre)

ou

Jeune Pousse

Emincé de pois blé végétarien
et base assaisonnement
tarentaise

(huile, mayonnaise, vinaigre de cidre)

Betteraves mais
et vinaigrette nature

Cantal AOP à la coupe

Fruit de saison

Pain

Mardi 4 Juillet

Salade de pomme de terre
à l'échalote

Œufs durs **froid/
Mayonnaise

Chou fleur** froid
et vinaigrette nature

Portion Tomme Noire

Fruit de saison

Pain

Jeudi 6 Juillet

Concombres
et vinaigrette ciboulette
Tartinable tomate basilic

Petit Bouchon
Rôti de Bœuf** froid
base enrobante du soleil froide
(mayonnaise, fromage blanc, curry, miel,...)

ou
Jeune Pousse
Base à la Mexicaine froide
(haricots rouges, tomates, poivrons, paprika)

Salade de coquillettes**
à la catalane

Portion d'édam

Fruit de saison

Pain Semi complet céréale

Vendredi 7 Juillet

Melon
Gressins

Taboulé

CE Base lentilles**
(lentilles bio CE, carottes, concentré
tomates, ail...)

Yaourt nature velouté et sucre
Crème dessert caramel

Poire au sirop
Compote pommes

Pain

** Correspond à l'ingrédient Bio,*Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)