



Semaine du 05 au 09 Mai 2025

LE JOUR DU

LUNDI 05/05	MARDI 06/05	MERCREDI 07/05	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
Macédoine de légumes Betteraves	Tomates Poireaux vinaigrette	Cake méditerranéen (brunoise de légumes, ciboulette, thym, ail)	Férié	Carottes râpées, vinaigrette miel Chou blanc vinaigrette miel
Lasagne ricotta épinards	Hoki pané Pané de blé	Rôti de porc * Œuf dur		Sauté de Bœuf Semoule façon couscous
Saint Morét	Purée de carottes et pommes de terre	Chou fleur béchamel		Semoule aux petits légumes
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fromage frais		Gouda
	Crème dessert caramel	Smoothie mangue vanille		Purée de fruits
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Baguette	Madeleine	Pain au lait		Baguette
Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison		Beurre
Lait	Fromage blanc	Chocolat		Yaourt aux fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI 14/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
Salade de pommes de terre à la parisienne Chou rouge	Salade Verte Maïs	Salade de riz à la californienne (ananas, petit pois, tomate) Betteraves	Concombres, tomates, laitue iceberg, radis rondelles Vinaigrette sumac	Céleri sauce enrobante à l'échalote Carottes râpées Vinaigrette basilic
Colin gratiné au fromage Croustillant aux fromages	Poulet Pâtes à l'italienne	Sauté de veau sauce navarin (carottes, navets, tomate) Sauté de pois sauce navarin	Bouchées végétariennes Sauce fraîche à la menthe	Merguez Stick végétarien
Purée de brocolis	Pâtes	Mélange de légumes et haricots plats	Riz aux lentilles	Petit pois
Yaourt nature	Brie	Tomme noire	Fromage blanc au citron	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Yaourt à la banane	Purée de fruits	Gâteau aux amandes	Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Barre bretonne	Baguette	Baguette	Smoothies mangue	Baguette
Compote de fruits	Fruit de saison	Confiture		Compote de fruits
Lait	Beurre	Yaourt aromatisé	Halwa à la semoule	Coulommier



Ce menu est cuisiné par
Le chef
et son équipe

Semaine du 19 au 23 Mai 2025

LE JOUR DU

LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI 21/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
Crêpe au fromage Betteraves Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Crèmeux frais aux radis (radis, fromage blanc, mayonnaise) Salade coleslaw Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Chou rouge Macédoine Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Maïs Carottes râpées Indication Géographique Protégée
Riz sauce chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Knack de "la ferme de Challonges" * Stick végétarien Brandade de poisson purée de pommes de terre haricots blancs	Brandade de poisson purée de pommes de terre haricots blancs Hachis à l'égrené de pois Crème dessert Chocolat	Pavé de merlu sauce citron Pané de blé Plat Durable	Blé et achard de légumes (haricots plats, carottes, haricots blancs, curry) Blé Indication Géographique Protégée
Camembert	Fromage frais aux fruits	Edam	Yaourt nature	Tomme blanche
Purée de fruits	Fruit de saison	Crème dessert Chocolat	Far breton aux pruneaux	Fruit de saison
Goûter				
Biscuit	Baguette	Pain au lait	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt à boire	Fruit de saison	Compote de fruits
Fromage blanc	Emmental	Chocolat	Coulommier	Pâte à tartiner

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior



Semaine du 26 au 30 Mai 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI 26/05		MARDI 27/05	MERCREDI 28/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
Taboulé semoule Macédoine		Pizza au fromage Laitue iceberg	Tomates vinaigrette Salade de maïs	Férié	Fermé
		Sauté de veau Emicé de pois	Rôti de bœuf Omelette		
		Carottes	Chou-fleur béchamel		
		Yaourt aux fruits	Bleu d'Auvergne		
Fruit de saison		Straciatella copeaux de chocolat	Fruit de saison		
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO		Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter					
Baguette		Céréales	Baguette		
Compote de fruits		Fruit de saison	Confiture		
Gouda		Lait	Fromage frais		



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Semaine du 02 au 06 Juin 2025

LE JOUR DU

LUNDI 02/06	MARDI 03/06	MERCREDI 04/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
Salade de blé Céleri rémoulade	Pastèque Courgettes râpées	Salade de pommes de terre Carottes râpées	Gaspacho	Melon Chou-fleur vinaigrette
Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) Bouchées de soja	Omelette	Rôti de veau Semoule façon tandoori (poireau carotte navet haricot rouge)	Escalope de poulet sauce Amerique (tomate paprika) Parmentier de légumes	Pâtes au poisson sauce tomates
Brocolis	Epinards à la béchamel	Semoule	Purée de courgettes	Pâtes sauce tomates
Cantal	Saint môret	Coulommier	Yaourt nature	Emmental râpé
Crème pralinée	Fruit de saison	Purée de fruit	Cake à la mangue	Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Sablé	Baguette	Pain au lait	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt à boire
Lait	Yaourt nature	Chocolat	Camembert	Beurre



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Semaine du 09 au 13 Juin 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Macédoine de légumes Betteraves	Pastèque Courgettes râpées	Taboulé semoule Concombres vinaigrette	Carottes râpées Tomates
	Blé pané	Sauté de volaille Emincé de pois	Colin thym citron Quenelle sauce béchamel	Bœuf sauce nippone Egrené sauce nippone
	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz et petits pois
	Fromage blanc	Camembert	Brie	Yaourt aux fruits
	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau fraîcheur haribricot (abricot, haricots blancs, amandes)	Tube glacé
Indication Géographique Protégée Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée				
Goûter				
	Céréales	Baguette	Pain au lait	Baguette
	Compote de fruits	Yaourt à boire	Fruit de saison	Compote de fruits
	Lait	Confiture	Chocolat	Mimolette



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 16 au 20 Juin 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI 16/06		MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
Salade de pommes de terre à l'échalote Céleri râpé		Crèmeux frais aux radis (radis, fromage blanc, mayonnaise) Tomates	Coleslaw Pastèque	Crêpe au fromage Salade iceberg	Gaspacho
Sauté de bœuf Bouchée de soja		Chicken wings Bouchées de blé pané	Escalope de porc* sauce basquaise (tomate, poivron) Omelette	Hachis lentilles tomates	Pavé de merlu sauce curry Curry de pois chiche
Carottes au cumin		Courgette et riz	Chou fleur et pommes de terre béchamel		Semoule
Camembert		Fromage frais aux fruits	Bleu d'Auvergne	Cantal	Yaourt nature
Purée de fruits		Fruit de saison	Soupe de fraise à la menthe	Crème dessert aux myrtilles	Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO		Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter					
Pain au lait		Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette
Fruit de saison		Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt aux fruits
Chocolat		Edam	Fromage frais	Miel	Gouda



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior



Semaine du 23 au 27 Juin 2025

LE JOUR DU VEGE

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
Tomates Maïs	Salade de lentilles Chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre Melon	Beignet de chou fleur et sa sauce cocktail	Pastèque Taboulé à la semoule
Colin mariné ail et fines herbes Jambalaya de riz (Haricots rouges, tomates, poivrons)	Pané de blé	Rôti de bœuf Omelette	Merguez et sa sauce "kipik" Stick végétarien et sa sauce "kipik" (mayonnaise, cumin, ail, tomate, citron, harissa)	Sauté de veau Emincé de pois
Riz	Ratatouille	Haricots verts	Pomme campagnard	Petit pois
Saint Nectaire	Fromage blanc	Tomme blanche	Saint Morêt	Yaourt aux fruits
Moelleux myrtille citron	Fruit de saison	Purée de fruits	Crêpe et sa sauce chocolat	Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée

Gôûter

Baguette	Sablé	Baguette	Barre bretonne	Baguette
Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Soupe de fraise à la menthe	Compote de fruits
Fromage blanc	Lait	Beurre	Yaourt nature	Mimolette



Ce menu est cuisiné par
Le chef
et son équipe

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



LE JOUR DU Végé

LUNDI 30/06	MARDI 01/07	MERCREDI 02/07	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
Salade de pommes de terre	Concombre Salade de pâtes à la catalane	Courgettes râpées Pastèque	Cake méditerranéen Salade iceberg	Tomates
Sauté de volaille Emincé de pois	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf Bouchées de soja	Calamars à la romaine Pané de mozza	Sandwich
Haricots beurre	Epinard à la béchamel	Blé	Riz sauce tomate	Chips
Cantal	Yaourt aux fruits	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Yaourt à boire
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Soupe de fraise à la menthe	Tube Glacé
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France Pêche responsable Production locale Plat végétarien Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée				
Goûter				
Baguette	Pain au lait	Baguette	Barre bretonne	Sablé
Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt à boire	Compote de fruits	Lait fraise
Beurre	Chocolat	Confiture	Yaourt nature	Gourde pomme



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

