

MENU DU LUNDI 13 JANVIER AU VENDREDI 17 JANVIER 2025

LUNDI 13/01/2025	MARDI 14/01/2025	MERCREDI 15/01/2025	JEUDI 16/01/2025	VENDREDI 17/01/2025
Repas végétarien				Repas végétarien
Radis noir râpé	Salade verte HVE	Crêpe à l'emmental	soupe de légumes (à base de produits labellisés)	Flamiche aux poireaux (à base de produits labellisés)
Omelette nature Haricots verts à la tomate	Cuisses de poulet VF Poisson pané FD (repas sans viande) Purée courge pommes de terre (à base de produits labellisés)	Chipolats VF Roulé végétal façon merguez (repas sans viande) Blettes à la printanières	Poisson FD en sauce Pommes de terre vapeur HVE	Tajine de légumes à base de produits labellisés Semoule HVE
Camembert	Emmental	Vache qui rit	Brie de Meaux AOP	Fromage kiri
Oranges	Flanby gout vanille	Pommes HVE	Compote de pommes HVE	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 20 janvier au 24 janvier 2025

LUNDI 20/01/2025	MARDI 21/01/2025	MERCREDI 22/01/2025	JEUDI 23/01/2025	VENDREDI 24/01/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Salades d'endives	Salades de lentilles bio locales	Rillettes de thon mascarpone	Carottes râpées HVE	Radis noir râpé
Pâtes bio locales au thon	Tarte au maroilles Salade verte HVE	Palette à la provençale U.E Fish and chips FD Purée St Germain	Navarin d'agneau U.E Filet de poisson (repas sans viande) Jardinière de légumes à base de produits labélisés	Tajine de pois chiches dattes et légumes Boulettes de bœuf VBF bio (portage)
Camembert		Kiri chèvre bio	Carré frais	Yaourt bio
Compote de pommes vanille HVE	Bananes bio	Oranges	Cocktail de fruits	Beignet chocolat

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 27 janvier au 31 janvier 2025

LUNDI 27/01/2025	MARID 28/01/2025	MERCREDI 29/01/2025	JEUDI 30/01/2025	VENDREDI 31/01/2025
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade de haricots blancs	Salade verte HVE	Bruschetta	Soupe aux 7 légumes à base produits labellisés	Carottes râpées HVE
Raviolis bio aux légumes gratinés Raviolis VBF (portage)	Cuisse de poulet VF filet de poisson FD (repas sans viande) Petits pois carottes	Moules bio à la catalane Pommes gaufrettes	Couscous à base de produits labellisés Boulettes de soja	Blanquette de veau à l'ancienne VF IGP Poisson FD sauce normande Pommes vapeur HVE
Buche du pilat		Croc'lait	Fromage type kiri bio	Flanby gout vanille
Pommes	Fromage blanc spéculos	Bananes bio	Compote HVE	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 03 février au vendredi 07 février 2025

Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
Repas végétarien enfants	Pamplemousse	Betteraves maïs vinaigrette à base de produits labellisés	Repas végétarien	
Salade verte HVE			Salade de lentilles bio locales	Salade strasbourgeoise Surimi (repas sans viande)
Choux fleurs et pois chiches béchamel Saucisse veggie Saucisse de Strasbourg VF (portage)	Tortillas aux pommes de terre CE2 Jambon blanc LPF (portage) Petits pois	Pot au feu végétarien au fromage (repas sans viande) Pot au feu VF	Pizza 3 fromages Salade verte HVE	Brandade de poisson
Brie AOP	Edam	Fromage blanc bio		Buche du Pilat
Cocktail de fruits	Carott cake	Cocktail de fruits	Kiwis bio	Crêpe au sucre

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 10 février au 14 février 2025

Lundi 10/02/2025	Mardi 11/02/2025	Mercredi 12/02/2025	Jeudi 13/02/2025	Vendredi 14/02/2025
Repas végétarien enfants		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Salade de cervelas/Pommes de terre CE2 (portage) Salade de pommes de terre CE2	Salade de verte HVE	Salade de choux rouges bio et carottes HVE	Salade coleslaw à base de produits labellisés	Salade d'endives
Epinards à la florentine / œufs durs	Poulet à la dijonnaise VF Filet de poisson à la provençale (repas sans viande) Riz au brocolis bio	Pâtes bolognaises VBF (portage) Pâtes bolognaises à l'égréné végétal (repas sans viande)	Colin FD sauce normande Mogettes	Purée de pois chiches et pommes de terre bio
Rondelé aux noix	Brie de Meaux	Yaourt nature bio	Vache qui rit bio	Camembert
Bananes bio	Yaourt aux fruits	Clémentines	Ananas au sirop	Pommes HVE

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 17 février au 21 février 2025

Lundi 17/02/2025	Mardi 18/02/2025	Mercredi 19/02/2025	Jeudi 20/02/2025	Vendredi 21/02/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Salade verte HVE	Salade de lentilles bio	Rillettes de porc Surimi (repas sans viande)	Soupe de potiron kiri à base de produits labellisés	Salade verte HVE
Hamburger de poisson pané FD sauce tartare Filet de poisson FD en sauce (portage) Pommes gaufrettes	Lasagnes épinards ricotta	Choucroute VF Saucisses végétales (repas sans viande)	Agneau Moldave U.E. Poisson blanc FD citronné Perles	Croziflette végétales au tofu Jambon de pays (portage)
Emmental	Fromage blanc au spéculoos	Kiri chèvre		
Compote de pommes	Kiwis bio	Clémentines	Poires	Brownie au chocolat et haricots rouges / crème anglaise

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu semaine du 24 février au 28 Février 2025

Lundi 24/02/2025	Mardi 25/02/2025	Mercredi 26/02/2025	Jeudi 27/02/2025	Vendredi 28/02/2025
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade de haricots blancs CE2	Salade verte HVE	Feuilleté saucisses ketchup Feuilleté au fromage	Carottes râpées HVE Poireau à la vinaigrette (portage)	Duo de choux labellisé
Lasagnes de légumes grillés	Couscous au poulet VF Boulette de soja (repas sans viande)	Moules marinières bio Pommes de terre rissolées CE2	Gratin à la béchamel de légumineuse à base de produits labellisés	Blanquette de veau VF Pavé de poisson blanc à la bordelaise FD Riz aux dés de carottes
Délice de chèvre	Petit pot de glace	Rondelé bio Roquefort AOP (portage)	Fromage fouetté Mme LOIK	Fromage blanc bio
Bananes bio	Petit beurre	Oranges	Compote de pommes HVE	Kiwis

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 3 mars au 07 mars 2025

Lundi 03/03/2025	mardi 04/03/2025	Mercredi 05/03/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/03/2025
			Repas végétarien enfants	Repas végétarien
Salade verte HVE	Samousa aux légumes	Bruschetta	Potage de légumes à base de produits labellisés	Salade sucrée salée à base de produits labellisés
Filet de poisson FD à la bretonne Jardinière de légumes labellisés	Aiguillettes de poulet VF Poisson pané Choux fleur CE2	Daube de bœuf VBF aux pruneaux Filet de poisson FD en sauce Carottes HVE	Lentilles bio locales au chorizo (portage) Lentilles bio locale /La petite veggio	Truffade Salade verte HVE
Tomme blanche	Camembert	Petits suisses	Brie de Meaux AOP	
Bananes bio	Cake au citron	Pommes au four	Kiwis bio	Pommes HVE

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 10 mars au 14 mars 2025

Lundi 10/03/2025	mardi 11/03/2025	Mercredi 12/03/2025	Jeudi 13/03/2025	Vendredi 14/03/2025
Repas végétarien				Repas végétarien enfants
Betteraves CE2 et maïs vinaigrette	Radis beurre	Feuilleté fromage	Soupe de poireaux pommes de terre bio	Salade verte HVE
Tortillas de pommes de terre ce2 Haricots verts bio	Tajine de poulet VF aux légumes, abricots, amandes Tajine de poisson FD Semoule HVE	Roti de bœuf VBF labellisé Poisson blanc FD Salsifis à la crème	Fish and chips FD Purée pommes de terre carottes	Légumes sautés au boulgour Côte de porc (portage)
Petit louis	Buche du Pilat	Petit suisse	Rondelé bio	Brie de Meaux AOP
Poires	Yaourt aux fruits bio	Orange	Clémentines	Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 17 mars au 21 mars 2025

Lundi 17/03/2025	Mardi 18/03/2025	Mercredi 19/03/2025	Jeudi 20/03/2025	Vendredi 21/03/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Salade verte HVE	Salade d'haricots blancs	Salade de cervelas Rillette de thon mascaprone (sans viande)	Salade choux blancs aux pommes ce2	Carottes râpées HVE
Filet de poisson FD à la bretonne Riz au brocolis	Crumble végétarien à base de produits labellisés	Roulé végétal façon merguez Roti de porc IGP VF Jardinière de légumes à base de produits labellisés	Roti d'agneau U.E Flageolets ce2	Pâtes à la bolognaise de lentilles à base produits labellisés Pâtes bolognaise VBF (portage)
Chaussé aux moines	Fromage blanc spéculoos	Rondelé bio	Kiri chèvre	Fromage blanc nature bio
Compote pommes vanille	Bananes bio	Pommes HVE	Compote de pommes HVE	Gateau au chocolat butternut

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

BBC : bleu blanc cœur

Lundi 24/03/2025	mardi 25/03/2025	Mercredi 26/03/2025	Jeudi 27/03/2025	Vendredi 28/03/2025
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Macédoine	Radis croq au sel	Accras de morue	Salade de champignons crus	Salade verte HVE
Pizza 3 fromages Pizza jambon fromage (portage) Salade verte hve	Couscous poulet VF à base de produits labellisés Roulé végétal façon merguez (sans viande)	Filet de poisson blanc FD Riz / fondue de poireau	Chou'flette végétarienne à base de produits labellisés	Fricassé de poulet VF labellisé Poisson pané (repas sans viande) Purée de courge et pommes de terre
	Fromage blanc	Comté AOP		Yaourt nature bio
Poires	Biscuits galettes	Oranges	fondant au chocolat et haricots blancs	Kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 31 mars au 04 avril 2025

Lundi 31/03/2025	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
Repas végétarien enfants				Repas végétarien
Salade verte HVE au cantal	Carottes HVE	Wrap au thon et crudité	Salade verte HVE	Salade piémontaise végétarienne
Pâte de légumineuses gratinées au fromage Jambon sauce champignons (portage)	Poisson FD à l'armoricaine Purée de pommes de terre bio et choux fleur bio	Bœuf bourguignon VBF Filet de poisson FD en sauce (repas sans viande) Carottes labellisées	Tajines de semoule et légumes à base de produits labellisés Roulé végétal façon merguez Boulette d'agneau U.E	Tortilla Haricots plats ce2
	Camembert	Petits suisses	Six de Savoie	Chevretine
Compote HVE	Eclair au chocolat	Poire au sirop	kiwis bio	Mandarine

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

L.R. : label rouge

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 07 avril au 11 avril 2025

Lundi 07/04/2025	Mardi 08/04/2025	Mercredi 09/04/2025	jeudi 10/04/2025	Vendredi 11/04/2025
Repas végétarien				Repas végétarien enfants
œuf dur mayo	Salade de choux chinois	Salade verte HVE	Salade de choux rouges et carottes à base de produits labellisés	Salade verte HVE
Lasagnes épinards ricotta	Aiguillettes de poulet VF Poisson pané FD Risotto aux poireaux à base de produits labellisés	Hachis parmentier VBF bio Hachis à l'égréné végétal (sans viande) Purée maison à base de produits labellisés	Moules bio et non bio à la catalane Potatoes	Purée de pois chiche et pommes de terre aux olives à base de produits labellisés Boudin (portage)
Pommes CE2	Camembert	Petits suisses	Carré frais	Comté AOP
Biscuit	Tarte au flan	Fraises (sous réserve)	Compote de pommes	Kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 14 avril au 18 avril 2025

Lundi 14/04/2025	Mardi 15/04/2025	Mercredi 16/04/2025	jeudi 17/04/2025	Vendredi 18/04/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Radis croq'en au sel	Carottes râpées HVE	Rosette feuilleté au fromage (sans viande)	Poireaux vinaigrette (portage) Salade verte HVE	Betteraves ce2 et maïs vinaigrette
rougail de poisson FD Riz	Quenelle sauce nantua Choux fleur bio	Filet mignon de porc VF aux champignons Poelée aux 4 légumes Filet de poisson FD en sauce	Langue de bœuf sauce piquante Pavé de poisson à la bordelaise (repas sans viande) Pommes vapeur ce2	Lasagne de légumes grillés Palette provençale U.E. (portage)
Buche du pilat	Fromage blanc spéculoos	Bleu d'auvergne	Cantadou	Yaourt nature bio
Compote pommes vanille HVE	Kiwis	Pommes CE2	Abricots au sirop	Beignet au chocolat

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

L.R. : label rouge

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 21 avril au 25 avril 2025

Lundi 21/04/2025	Mardi 22/04/2025	Mercredi 23/04/2025	Jeudi 24/04/2025	Vendredi 25/04/2025
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Salade verte HVE	Choux rouge, féta, maïs	Feuilleté fromage	Samousa légumes	Salade d'endives
Pâte de légumineuses bio locales gratinées au fromage	Sauté de poulet VF labellisé à la crème de moutarde Filet de Poisson FD Pommes de terres sautées ce2 et haricots verts bio	Poisson FD sauce basquaise Purée de potiron et carottes à base de produits labellisés	Curry de pois chiches aux légumes de saison à base de produits labellisés Boulette VBF bio (portage)	Blanquette de veau U.E à l'ancienne à base de produits labellisés Riz
Yaourt aromatisé		Brie LR	Camembert	
Pommes HVE	Orange	Kiwis	Compote	Fraises à la crème (sous réserve)

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

L.R. : label rouge

Menu du lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

Lundi 28/04/2025	Mardi 29/04/2025	mercredi 30/04/2025	jeudi 01/05/2025	Vendredi 02/05/2025
Repas végétarien enfants				Repas végétarien
Chou chinois	Flamiche aux poireaux	Salade de pommes de terre		Salade de lentilles bio locales
Lasagnes de legumes grillés	Pavé de poisson blanc jardinière FD	Bœuf bourguignon VBF		œufs durs façon grand-mère
Jambon (portage)	Petits pois ce2	Carottes HVE		Epinards bio pommes de terre bio à la vapeur
Camembert	Rondelé bio	Petits suisses		
Ananas au sirop	Galette bretonne	Compote de pomme vanille HVE		Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 05 mai au 09 mai 2025

Lundi 05/05/2025	Mardi 06/05/2025	Mercredi 07/05/2025	Jeudi 08/05/2025	Vendredi 09/05/2025
Repas végétarien enfants				Repas végétarien
Salade de pois chiches à base de produits labellisés	Salade verte HVE	Concombre HVE au fromage blanc		Radis beurre
Spaghettis à la bolognaise façon végétarienne	Sauté de poulet VF labellisé	Hachis parmentier		Pâtes à la mexicaine à base de produits labellisés
Spaghettis à la bolognaise VBF (portage)	filet meunière (repas sans viande) Boulgour / navet à l'orientale	Hachis parmentier végétarien (repas sans viande)		
Samos	Camembert			Comté AOP
Bananes bio	Eclair au chocolat	Pommes CE2		Fraises (sous réserve)

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 12 mai au 16 mai 2025

Lundi 12/05/2025	Mardi 13/05/2025	Mercredi 14/05/2025	Jeudi 15/05/2025	Vendredi 16/05/2025
Concombre HVE à la vinaigrette	Bruschetta	Rosette œufs durs (repas sans viande)	Duo de choux labellisés	Repas végétarien
				Salade verte HVE
Moules marinières bio et non bio	Roti de porc VF labellisé	Cuisses de poulet VF labellisée	Boulettes d'agneau U.E.	Tajine de semoule aux légumes à base de produits labellisés
Potatoes	Filet de poisson FD Gratin de blettes et pommes de terre bio	Purée de pommes de terre et chou fleur à base de produits labellisés	Piperade de légume / perle à base de produits labellisés Emincé végétal (repas sans viande)	
Comté AOP	Fromage blanc spéculoos	Six de savoie	Saint moret bio	Petits suisses
Compote	Kiwis	Pommes HVE	Abricots au sirop	Quatre quart

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du Lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

Lundi 19/05/2025	Mardi 20/05/2025	Mercredi 21/05/2025	Jeudi 22/05/2025	Vendredi 23/05/2025
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Betteraves ce2 vinaigrette	Carottes râpées HVE	Salade verte HVE	Tomates BIO vinaigrette	Concombre HVE Vinaigrette
Légumes sautés au boulgour	filet de poisson FD sauce citron Haricots verts bio	Hamburger de poisson pané et sauce tartare Steak haché sauce poivre vert (portage) Petites pommes de terre bio au four maison	Coucous de légumes et boulette de soja à base de produits labellisés Couscous poulet (portage)	Sauté de veau U.E. aux olives Petits pois carottes ce2
Brie LR	Fromage blanc bio	Camembert	Kiri chèvre	Flanby gout vanille
Fraises à la crème (sous réserve)	Gaufrette	Mister freeze (enfants) Tarte aux pommes (portage)	Pêches au sirop	Kiwis

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

Lundi 26/05/2025	Mardi 27/05/2025	Mercredi 28/05/2025	Jeudi 29/05/2025	Vendredi 30/05/2025
Repas végétarien				
Tomates HVE vinaigrette	Rillette de thon mascarpone	Accras de morue		Fond d'artichaut
Roulé végétal façon merguez Coquillettes semi complète bio locales	Fish and chips FD Haricots verts bio à l'ail	Riz en salade thon et œufs durs		Paupiette de lapin VF Purée de pommes de terre Poisson à la jardinière (repas sans viande)
Camembert	Edam	Saint moret bio		Maroilles
Pommes	Cake au citron	Fraises à la crème		Pommes HVE

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du 02 juin au vendredi 06 juin 2025

Lundi 02/06/2025	Mardi 03/06/2025	Mercredi 04/06/2025	Jeudi 05/06/2025	Vendredi 06/06/2025
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Salade de tomates concombre maïs à base de produits labellisés	Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade d'haricots blancs	Concombre à la crème
Tortillas de pommes de terre ce2 Epinards bio à la crème	Paëlla poulet VF labellisé Paëlla poisson (repas sans viande)	Carbonade mexicaine Ravioli de légumes (repas sans viande) Coquillettes bio locales	Courgette façon pizza Boulgour Côte de porc ou poisson (portage)	Pommes de terre rissolées ce2 Haricots verts bio Poisson pané
Carré frais	Comté AOP		Kiri chèvre	Brie de Meaux AOP
Abricots (sous réserve)	Crème dessert chocolat	Trifle de fraises	Pastèque	Pêches

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 09 juin au 13 juin 2025

Lundi 09/06/2025	Mardi 10/06/2025	Mercredi 11/06/2025	Jeudi 12/06/2025	Vendredi 13/06/2025
Radis beurre	Repas végétarien	Pâté en croute Crêpe emmental (repas sans viande)	Concombre HVE à la vinaigrette	Repas végétarien enfants
	Salade verte HVE			Salade mexicaine
Pâtes semi complète bio locales bolognaise Egréné végétal (repas sans viande) Boulette de bœuf bio VBF	Gratin de légumes à la provençale à base de produits labellisés	Tajine d'agneau aux fruits secs à base de produits labellisés Tajine de poisson à base de produits labellisés (repas sans viande) Semoule HVE aux petits légumes	Filet de sole au lait de coco Riz pilaf au brocolis	Ratatouille à base de légumes labellisés Perle Roulé végétal façon merguez (repas sans viande) Saucisse (portage)
Buche du pilat	Fromage au coulis de framboises	Brie de Meaux AOP	Vache qui rit	Yaourt nature bio
Abricots	Petits biscuits	Nectarines	Pastèque	Flan alsacien aux pommes

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 16 juin au 20 juin 2025

Lundi 16/06/2025	Mardi 17/06/2025	Mercredi 18/06/2025	Jeudi 19/06/2025	Vendredi 20/06/2025
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade de haricots verts à la grecque à base de produits labellisés	Gaspacho à base de produits labellisés	Cake à la grecque	Melon	Salade de concombre et maïs à base de produits labellisés
Ravioli gratinés aux légumes bio Raviolis VBF (portage)	Cuisses de poulet VF labellisée Poisson FD en sauce Galette de pommes de terre et carottes	Riz en salade thon et œufs durs	Riz et légumes sautés teriyaki à base de produits labellisés	Paupiette de veau UE Purée maison à base de produits labellisés
Rondelé bio		Camembert	Saint nectaire	Yaourt nature bio
Pêches	Fromage blanc spéculoos	Abricots	Compote saveur biscuit	Fraises

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 23 juin au 27 juin 2025

Lundi 23/06/2025	Mardi 24/06/2025	Mercredi 25/06/2025	Jeudi 26/06/2025	Vendredi 27/06/2025
Repas végétarien				Repas végétarien enfants
Salade de pois chiche à base de produits labellisés	Concombres au fromage blanc	Pastèque	Salade de lentilles bio locales	Tomates bio vinaigrette
Courgette bio façon pizza Céréales gourmandes	Moules bio et non bio à la catalanes Pommes de terre rissolées ce2	Roti de bœuf VBF Haricots plats ce2 Fish and chips FD (repas sans viande)	Quiche courgettes tomates à base de produits labellisés Salade verte	Moussaka végétale Moussaka VF (portage)
Emmental				Buche de chèvre
Melon	Clafoutis aux cerises	Fromage blanc au coulis de framboises	Pêche et madeleine bio	Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

Menu du lundi 30 juin au 04 juillet 2025

Lundi 30/06/2025	Mardi 01/07/2025	Mercredi 02/07/2025	Jeudi 03/07/2025	Vendredi 04/07/2025
			Repas végétarien	Repas végétarien c'est les vacances
Samousas aux légumes	Courgettes bio râpées en salade	Salades de pâtes tricolores à base de produits bio	Salade verte HVE	Salade mélangée melon, concombre, tomates cerises... à base de légumes bio
Riz en salade thon œufs durs	Sauté de poulet VF en sauce Filet de poisson FD en sauce Carottes Bio braisées	Aubergines à la parmagiana égréné végétal (repas sans viande) boulette de bœuf bio VBF	Mille feuille de légumes à base de légumes bio	Pizza 3 fromages Tomates farcies / riz à base de produits labellisés (portage)
Rondelé bio	Chevretine	Yaourt nature bio	Petit louis	Roquefort (portage)
Melon	Yaourt aromatisé	Pastèque	Compote de pommes	Glace

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale