



Menu A - SEMAINE 19 du 05 au 11 mai 2025



		LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08 FÉRIÉ		VENDREDI 09		SAMEDI 10		DIMANCHE 11
ENTREE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	SALADE DE MAÏS	H2	FRIAND FROMAGE	H1	TOMATE MOZZARELLA	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	*CHARCUTERIE*	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*ROTI DE PORC AU JUS*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	V2	VEAU MARENGO	V1	BLANQUETTE DE POISSON	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	MERGUEZ
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L3	CÈLERI A LA TOMATE	L1	PATES	L1	BLÉ	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	EMMENTAL	F	GOUDA	D1	TARTE CITRON	F	MOULÉ AUX NOIX	F	TOMME BLANCHE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	ARLEQUIN AUX FRUITS	D1	MOUSSE CAFÉ

VEAU MARENGO : sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 19 du 05 au 11 mai 2025



A CULINAIRE
S PAYS DE L'ADOUR
AUT PARTAGE PROXIMITÉ

		LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08 FÉRIÉ		VENDREDI 09		SAMEDI 10		DIMANCHE 11
ENTREE	H2	SALADE DE BLÉ	H3	*JAMBON DU PAYS	H1	BETTERAVES VINAIGRETTE 	H3	*ROSETTE*	H1	SALADE DE HARICOTS VERTS	H1	½ PAMPLEMOUSE	H2	SALADE DE CŒUR DE PALMIER
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	CUISSE DE POULET ROTI 	V1	CROQUE MONSIEUR TOUT FROMAGE 	V2	BŒUF CAROTTES 	V1	POULET CUISINÉ	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V1	GRATIN OCÉANE 	V2	CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET	L3	GRATIN DE CHOU FLEUR	L3	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L2	TOMATO RELISH
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	TARTE CITRON	F	MOULÉ AUX NOIX	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ARLEQUIN AUX FRUITS	D1	MOUSSE CAFÉ

GRATIN OCEANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignon, champignons, jus de citron , crème

BŒUF CAROTTES : sauté de bœuf, carottes, oignon, pdt, herbes de Provence

TOMATO RELISH : quartiers de tomate, miel, thym, curry, vinaigre

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 20 du 12 au 18 mai 2025



		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		SAMEDI 17		DIMANCHE 18
ENTREE	H1	CHOU ROUGE ET POMME	H3	*ROSETTE*	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H2	SALADE MARCO POLO	H1	SALADE DE TOMATES	H1	TARTARE DE LÉGUMES	H1	ANTI PASTI
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BŒUF 	V1	CUISSE DE POULET AUX HERBES 	V1	ROTI DE VEAU EN SAUCE	V2	BOULES DE BŒUF AU CURRY 	V1	JAMBALAYA 	V1	CHOU-CROUTE DE LA MER 	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L1	POMMES BOULANGÈRE	L3	BROCOLIS A LA CRÈME 	L3	PURÉE DE LÉGUMES 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	EDAM	D2	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA 	D1	GATEAU MAISON 	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	COMPOTE / BISCUIT

JAMBALAYA : riz, crevette, émincé de volaille, brunoise de légumes, curcuma, noix de coco, bouillon de légumes

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon, moules, crevettes, pdt, oignon, vin blanc SAL. MARCO POLO : pâtes, surimi râpé, jus de citron, curcuma, mayonnaise

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SEMAINE 20 du 12 au 18 mai 2025

		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		SAMEDI 17		DIMANCHE 18
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H2	TABOULÉ	H1	SALADE FRAICHEUR	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE DE BLÉ	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	V3	POISSON EN SAUCE 	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	*CERVELAS ALSACIENNE AU BLEU* 	V2	FRICASSÉE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L3	COURGETTES PROVENCALES	L1	SEMOULE	L1	POMMES VAPEUR	L2	HARICOTS BEURRE 	L2	PATES AU BEURRE 	L2	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	F	EDAM	D2	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	GATEAU MAISON 	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

COURGETTES PROVENCALES : courgettes, légumes, ratatouille

SALADE FRAICHEUR : concombre, maïs, tomate, carottes, râpées, vinaigrette

œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 21 du 19 au 25 mai 2025

		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENREDI 23		SAMEDI 24		DIMANCHE 25
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	ROTI DE DINDE	V1	POT AU FEU 	V2	POULET ROTI	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES PERSILLÉES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L3	HARICOTS BEURRE 	L1	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS 	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

SALADE DE CERVELAS : pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

POT AU FEU : paleron de bœuf, pdt, carottes, navet, chou vert, poireaux, bouillon de bœuf

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

SOMBRERO ANDALOUSE : mais, haricots verts, pdt, macédoine, mayonnaise tomatée

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 21 du 19 au 25 mai 2025



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENREDI 23		SAMEDI 24		DIMANCHE 25
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	PIZZA FROMAGE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	TABOULÉ	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H2	SARDINES POMMES DE TERRE	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V2	*POÉLÉE VILLAGEOISE* 	V3	POISSON CUISINÉ	V3	#ESCALOPE VIENNOISE#	V2	*SAUCISSON LYONNAIS* 	V2	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES	L2	PLAT COMPLET	L3	RATATOUILLE	L2	BLÉ AU BEURRE	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	L3	CAROTTES ET SALSIFIS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS 	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 

POÉLÉE VILLAGEOISE : pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, petits légumes, oignon, ail, persil

SOMBRERO ANDALOUSE : maïs, haricots rouges, pdt, macédoine, mayonnaise tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 22 du 26 au 1^{er} juin 2025



		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29 FÉRIÉ		VENDREDI 30		SAMEDI 31		DIMANCHE 1
ENTREE	H2	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H1	BETTERAVE EN SALADE 	H2	SALADE STRASBOUR- GEOISE	H3	RILLETES DE THON 	H1	RADIS BEURRE	H3	*CHARCUTE RIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPI- GNONS	V1	POULET ROTI	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V2	GRATIN OCÉANE 	V2	ROTI DE DINDE 	V1	ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES 	L1	POMMES GRENAILLE	L3	BLETTES A LA CRÈME	L2	PLAT COMPLET	L2	CHOU FLEUR POMMES DE TERRE 	L1	SEMOULE	L2	ROSTIES
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	MIMOLETTE	F	FROMAGE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	D1	CRÈME CAMEL 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

GRATIN OCEANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignon, champignons, jus de citron , crème

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette, persil

ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de boeuf

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SE 22 du 26 au 1^{er} juin 2025



		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29 FÉRIÉ		VENDREDI 30		SAMEDI 31		DIMANCHE 1
ENTREE	H1	MASCARADE DE CRUDITES	H2	SALADE DE RIZ	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	SALADE DE CHOU COLORÉE	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H2	SALADE LINGOTS / HARENGS	H2	SALADE BOHEMIENNE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V3	TORTILLA POMMES DE TERRE OIGNON	V1	BLANQUETTE DE VEAU	V1	ANDOUILLETTE	V1	PAËLLA	V3	RETOUR DE PECHE	V1	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L3	HARICOTS VERTS	L1	RIZ	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L3	AUBERGINES PARMIGIANA	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX	F	MIMOLETTE	F	FROMAGE	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	D1	CRÈME CARAMEL	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	PATISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

SALADE DE CHOU COLOREE : chou râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette miel citron

AUBERGINES PARMIGIANA : aubergines, sauce tomate, fromage et parmesan, origan, sel, poivre

TAJINE DE BŒUF : sauté de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomates, câpres, olives, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes * : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 23 du 02 au 08 juin 2025



		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H3	*ROSETTE* 	H2	SALADE DE PATES 	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H3	*MORTADELLE* 	H3	CHARCUTERIE	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	CUISSE DE POULET ROTI 	V1	PAUPIETTE DE VEAU 	V1	POISSON MEUNIÈRE	V2	*PAIN DE VIANDE* 	V1	AXOA 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L1	POMMES RISSOLÉES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ 	L1	POMMES VAPEUR	L3	BROCOLIS CRÈME 	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN CAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE TRIOLO : chou rouge, chou blanc, cèleri râpé, vinaigrette

PAIN DE VIANDE : haché de bœuf et chair a saucisse, œuf, chapelure, herbes, lait, épices, moutarde + sauce brune

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 23 du 02 au 08 juin 2025

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H2	ŒUFS DURS COCKTAIL 	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	RADIS BEURRE	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	TOMATE MOZZA- RELLA	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V1	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V1	BLANQUETTE DE VEAU	V2	POISSON AU FOUR 	V2	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPI- GNONS
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE ESTIVALE	L2	RATATOUIL- LE	L1	BLÉ AU BEURRE	L3	HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE	L1	RIZ	L2	PATES 	L2	SALSIFIS CAROTTES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

POÉLÉE ESTIVALE : pdt, courgettes, brunoise du soleil, tomates, basilic

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 24 du 09 au 15 juin 2023



		LUNDI 09 FÉRIÉ		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H1	SALADE D AGRUMES	H3	*ROSETTE* 	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	INCA ENSALADA 	H2	SALADE DE PATES 	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ 	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	POULET PÉRUVIEN 	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V1	LASAGNES MAISON 	V2	*POELEE DU SUD OUEST*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L3	HARICOTS BEURRE 	L2	PURÉE	L1	POÉLÉE CUZCO 	L3	HARICOTS VERTS 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	CRÈME CHOCOLAT 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	MOELLEUX AU CHOCOLAT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

INCA ENSALADA : carottes râpées, tomates, avocat, vinaigrette

POULET PERUVIEN : sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

POELEE CUZCO : pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, gésiers confits, haricots verts, lardons, maïs, poivron, oignon, persillade

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 24 du 09 au 15 juin 2025

		LUNDI 09 FÉRIÉ		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H3	SALADE DE HARICOTS VERTS	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	HOUMOUS 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*CHARCUTERIE*	H2	FEUILLETE CHEVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	#CORDON BLEU#	V2	TARTE THON TOMATE	V3	POISSON AU FOUR 	V1	PATES AU SAUMON 	V2	*ANDOUILLETTE* 	V1	LANGUE DE BOEUF 
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	RATATOUILLE	L1	PLAT COMPLET 	L2	CAROTTES CUISINÉES	L3	RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	CRÈME CHOCOLAT 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	MOELLEUX AU CHOCOLAT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 

HOUMOUS : lentilles et pois chiche mixés, huile, citron, cumin

POIS CHICHE TALENTAISE : pois chiche, maïs, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 25 du 16 au 22 juin 2025



		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H1	SALADE FRAICHEUR	H2	PIZZA	H2	SALADE CORAYA	H2	TABOULÉ	H1	SALADE DE TOMATES	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V2	*QUICHE*	V1	POISSON CUISINÉ	V2	SAUTÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	MARMITE DE CALAMARS	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE ORIENTALES	L3	GRATIN DE COURGETTES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L2	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	GATEAU BASQUE	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	RIZ AU LAIT MAISON	D1	COMPOTE

MARMITE DE CALAMARS : encornets, pdt, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

SALADE CORAYA : pdt, surimi râpé, mayonnaise

SALADE FRAICHEUR : concombre, maïs, tomate, carotte râpée, vinaigrette

PDT ORIENTALES : pdt, épices orientales, carottes

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 25 du 16 au 22 juin 2025



		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H3	*ROSETTE* 	H1	SALADE DE MAÏS	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE DE PATES 	H1	RADIS CAROTTES	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V2	MERGUEZ DE BŒUF	V1	BŒUF FOYOT 	V3	TOMATES FARCIES	V1	BRANDADE PARMENTIÈRE 	V2	*BOUDIN BLANC*	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	PETITS POIS 	L1	SEMOULE	L1	RIZ A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L2	PURÉE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	GATEAU BASQUE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	RIZ AU LAIT MAISON	D1	COMPOTE

CANARDS PERLÉ A L'ORANGE : effiloché de canard, boulgour, jus d'orange, orange, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 26 du 23 au 29 juin 2025



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 29
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	TABOULÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H3	*MORTADELLE*	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V1	PAUPIETTE EN SAUCE	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	COUSCOUS	V2	BLANQUETTE DE POISSON	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CHOU FLEUR	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	D2	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO	D1	FRUIT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	POMMES CARAMEL MAISON	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

NOUILLES DES MANDARINS : pâtes, sauce soja, émincé de poulet, gingembre, sweet chili sauce, mélange de légumes chinois, sésame

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 26 du 23 au 29 juin 2025



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 29
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	SALADE TRIOLO	H3	*SAUCISSON A L AIL*	H2	SALADE DE PATES	H1	MELON	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V2	TARTE AUX POIREAUX	V2	*ROTI DE PORC MOUTARDE*	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	RETOUR DE PECHE	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES 	L1	POMMES GRENAILLE	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	BROCOLIS CRÈME 	L2	PETITS POIS 	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D2	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D2	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	POMMES CARAMEL MAISON 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

POELEE ESPAGNOLE : pdt, chorizo, jambon, haricots plats, poivron, curry, beurre lié

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 27 du 30 au 06 juillet 2025

		LUNDI 30		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	FRIAND AU FROMAGE	H2	TABOULÉ	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	SALADE NAPOLI	H3	*CHARCUTERIE	H1	RADIS CAROTTES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	POULET ROTI	V1	PARMENTIER DE CANARD	V2	MARMITE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	CHOU FLEUR	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	CAROTTES	L3	HARICOTS BEURRE	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	D1	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	FROMAGE	D1	PATISSERIE	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FLAN VANILLE	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ

PARMENTIER DE CANARD : purée de pdt, effiloché de canard, oignon, ail, bouillon, herbes fines, carotte

MARMITE DU PECHEUR : pdt, filet de poisson, saumon, crème, fumet de poisson, poivre

SALADE NAPOLI : pates, tomate, olives vertes, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 27 du 30 au 06 juillet 2025



		LUNDI 30		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H1	CONCOMBRES EN SALADE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	*MORTADELLE*	H2	SALADE DE HARENGS POMMES DE TERRE	H3	*JAMBON DE PAYS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V1 	*ROTI DE PORC*	V1 	POISSON CUISINÉ	V1 	BŒUF BOURGUIGNON	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V1	*FREGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L3	RATATOUILLE	L1	LENTILLES	L1	POMMES VAPEUR	L1	SEMOULE	L1 	PATES	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	D1	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	D1	PATISSERIE	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FLAN VANILLE	D1 	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon grillé, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

FREGOLA DE PORC : émincé de porc, carottes, chou blanc, pâtes, cannelle, sauce tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc