



LUNDI

03/02/25

MARDI

Menu Vegetarien

04/02/25

MERCREDI

05/02/25

au

07/02/25

JEUDI

06/02/25

VENDREDI

07/02/25

Carottes râpées vinaigrette au persil Chou rouge vinaigrette	Bettarves Macédoine mayonnaise	Soupe de légumes	Céleri et raisins secs Endives au miel	Salade verte vinaigrette
Blanquette de veau	Omelette nature	Sauté de dinde sauce échalote	Filet de colin sauce tomate	Raclette (Pommes de terre) SP : Raclette au poulet
Riz	Rösti et ketchup	Poêlée de légumes et quinoa CE2	Brocolis Bio	
Edam Bio Mimolette	Carré de l'Est Tomme blanche	Vache qui rit Bio	Saint Nectaire Emmental	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé
Mousse au chocolat	Plateau de fruits	Plateau de fruits Bio	Crêpe au sucre	Assortiment de compotes Bio
FRUIT EMMENTAL PAIN	BOISSON COMPOTE GÂTEAU	JUS DE POMME YAOURT SUCRÉ BRIOCHE	LAIT NATURE CONFITURE DE FRAISE PAIN	BOISSON FRUIT GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapéripérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		CE2 Certification Environnementale de niveau 2				



LE MENU DE LA SEMAINE



10/02/2025

au

14/02/2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI Menu *Végétarien*

JEUDI

VENDREDI

10/02/25

11/02/25

12/02/25

13/02/25

14/02/25

Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Iceberg vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Soupe de légumes verts	Coleslaw Céleri rémoulade	Pâté de volaille cornichons Pâté de campagne cornichons
Calamars	Ragoût de boeuf sauce grand-mère	Lasagnes de légumes	Poulet rôti au jus	Filet de hoki sauce citron
Riz IGP	Gratin dauphinois	Saint Paulin	Épinards Bio	Printanière de légumes
Yaourt aromatisé Yaourt Bio nature et sucre	Brie Coulommiers	Salade de fruits frais	Petit suisse fruité Petit suisse nature et sucre	Samos Chanteneige Bio
Plateau de fruits Bio	Crème caramel Crème vanille	Donuts	Plateau de fruits Bio	
JUS D'ORANGE CONFITURE PAIN	BOISSON YAOURT AROMATISÉ PAIN AU CHOCOLAT	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU	LAIT NATURE BARR DE CHOCOLAT PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI Menu Végétarien

MARDI

17/02/2025

au **MERCREDI**

21/02/2025

JEUDI

VENDREDI

17/02/25	18/02/25	19/02/25	20/02/25	21/02/25
Œufs durs Bio mayonnaise	Velouté de potiron	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Radis et beurre
Pâtes aux légumes, sauce tomate et fromage	Sauté de porc à la moutarde SP: Sauté de poulet à la moutarde	Navarin de colin	Sauté de dinde sauce crème	Bœuf bourguignon
	Riz	Tortis	Poêlée champêtre	Pommes de terre et carottes braisées
Petit suisse aromatisé	Pont l'Evêque	Babybel Bio	Fromage blanc Bio et miel	Camembert
Plateau de fruits	Cookies	Assortiment de compotes Bio	Plateau de fruits Bio	Liégeois vanille
LAIT NATURE CONFITURE DE FRAISE PAIN	JUS DE POMME FRUIT GÂTEAU	BOISSON FRUIT GÂTEAU	JUS MULTIFRUIT NUTELLA PAIN	LAIT CHOCOLAT COMPOTE DE POMME GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Region Ultraperiphere		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Francais		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Francaise		Plat vegetalien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Coeur
	Volaille Francaise		Indication Geographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

24/02/25

MARDI

25/02/25

Menu *Vegetarien*

MERCREDI

26/02/25

28/02/2025

JEUDI

27/02/25

VENDREDI

28/02/25



Toast et rillettes de thon	Chou rouge et maïs	Velouté de carottes	Salade verte vinaigrette	BRUNCH
Sauté de poulet sauce crème	Filet de poisson pané et ketchup	Sauté de veau au curry	Croc fromage	
Haricots plats	Frites	Torsades	Petits pois	
Tomme blanche	Vache picon	Cantal	Yaourt Bio nature et sucre	
Plateau de fruits Bio	Panna cotta coulis fruits rouges	Plateau de fruits Bio	Éclair au chocolat	

LAIT NATURE MIEL PAIN	JUS DE FRUIT FROMAGE PAIN	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU	BOISSON FRUIT CROISSANT	LAIT NATURE CONFITURE PAIN
-----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

LÉGENDE

Région Ultrapériphérique	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI Menu *Vegetarien*
03/03/25

MARDI
04/03/25

MERCREDI
05/03/25

au

JEUDI
06/03/25

VENDREDI
07/03/25

Maïs vinaigrette Asperge vinaigrette	Céleri rémoulade Endive au miel	Roulade de volaille et cornichon Saucisson sec et cornichon	Carottes râpées Radis beurre	Salade verte
Cocotte de lentilles	Sauté de veau à l'estragon	Filet de lieu sauce citron	Émincé de dinde à la moutarde	Cheese burger
Vache qui rit Bio Petit moulé nature	Courgettes Bio	Poêlée campagnarde	Coquillettes Bio	Potatoes
Plateau de fruits Bio	Munster Camembert	Petit suisse fruité	Emmental Mimolette	Yaourt sucré Bio Yaourt Bio aromatisé
LAIT NATURE MIEL PAIN	Gâteau du chef	Plateau de fruits	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Assortiment de compotes Bio
BOISSON CONFITURE PAIN	JUS DE POMME YAOURT NATURE GÂTEAU	BOISSON PÂTE À TARTINER PAIN	LAIT NATURE FRUIT DE SAISON GÂTEAU	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI
10/03/25

MARDI Menu *Vegetarien*
11/03/25

au
MERCREDI
12/03/25

14/03/2025

JEUDI
13/03/25

VENDREDI
14/03/25

Macédoine mayonnaise
Betteraves vinaigrette

Iceberg
vinaigrette et croûtons

Carottes râpées au citron

Œufs durs Bio mayonnaise
Rillettes de sardine

Soupe de poireaux
et pommes de terre

Chipolata
SP: Saucisse de volaille

Pizza au fromage

Rôti de bœuf au jus

Poulet Tika Massala
(Poulet, tomate, cumin)

Filet de colin d'Alaska
sauce provençale

Flageolets

Brocolis Bio

Blé Bio томатé

Choux fleurs à la béchamel

Cantal
Saint Nectaire

Fromage blanc Bio
et sucre
Fromage blanc Bio
aux fruits

Saint Paulin

Petit suisse nature
et sucre
Petit suisse aromatisé

Carré de l'Est
Tomme blanche

Plateau de fruits

Assortiment
de compotes Bio

Carré abricot

Salade de fruits frais

Plateau de fruits Bio

JUS D'ORANGE
FROMAGE
PAIN

BOISSON
FRUIT
PAIN AU CHOCOLAT

LAIT NATURE
FRUIT DE SAISON
GÂTEAU

LAIT CHOCOLAT
CONFITURE
PAIN

BOISSON
MIEL
PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
17/03/25



MARDI
18/03/25

17/03/2025

au
MERCREDI
19/03/25

21/03/2025

JEUDI Menu Végétarien
20/03/25

VENDREDI
21/03/25



Carottes râpées aux herbes Céleri rémoulade	Salade vitaminée Radis beurre	Soupe de légumes	Chou rouge aux pommes Salade verte	Feuilleté au fromage
Steak haché au jus	Poisson pané sauce tomate	Poulet rôti	Chili sin carne	Sauté de veau au citron confit
Printanière de légumes	Petits pois Bio	Macaroni au fromage		Haricots verts Bio
Bûche du Pilat Brie	Edam Bio Pont l'Eveque	Petit suisse	Samos Chanteneige	Yaourt nature Bio et sucre Yaourt Bio aromatisé
Assortiment de compotes Bio	Tarte aux pommes	Plateau de fruits Bio	Mousse au chocolat	Plateau de fruits
JUS DE FRUIT BARRE DE CHOCOLAT PAIN	BOISSON FRUIT CROISSANT	JUS DE POMME PETIT SUISSÉ GÂTEAU	LAIT NATURE CONFITURE PAIN	LAIT CHOCOLAT MIEL PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

LE MENU DE LA SEMAINE

24/03/2024

au

28/03/2024

LUNDI

24/03/24



MARDI

25/03/24

MERCREDI

26/03/24

JEUDI

27/03/24

Menu Végétarien
VENDREDI

28/03/24



<p>Betteraves vinaigrette Asperges vinaigrette</p>	<p>Potage de légumes </p>	<p>Coleslaw</p>	<p>Œufs durs Bio mayonnaise Pâté de campagne cornichons</p>	<p>Salade Waldorf</p>
<p>Parmentier de poisson </p>	<p>Rôti de dinde sauce charcutière</p>	<p>Sauté de poulet sauce crème</p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons</p>	<p>Riz IGP cantonais (Petits pois Bio et omelette Bio)</p>
<p>Mimolette Gouda Bio</p>	<p>Saint Nectaire Cantal</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage blanc sucré Bio Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Coulommiers Carré de l'Est</p>
<p>Plateau de fruits </p>	<p>Crème dessert vanille Crème dessert chocolat</p>	<p>Assortiment de compotes Bio</p>	<p>Plateau de fruits Bio </p>	<p>Muffin</p>
<p>BOISSON CONFITURE PAIN</p>	<p>LAIT NATURE CROISSANT COMPOTE</p>	<p>BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU</p>	<p>JUS DE POMME BARRE DE CHOCOLAT PAIN</p>	<p>LAIT CHOCOLAT FRUIT PAIN AU LAIT</p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultraperiphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

31/03/25



MARDI

01/04/25

MERCREDI Menu Végétarien

02/04/25

au

JEUDI

03/04/25

VENDREDI

04/04/25

Céleri vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de chou rouge et pommes Endives et pommes	Tomate vinaigrette	Radis à la crème Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage
Poulet rôti sauce barbecue	Rôti de bœuf aux herbes	Cocotte de lentilles CE2	Sauté de porc sauce charcutière SP : Sauté de volaille sauce charcutière	Filet de lieu sauce citron
Pommes de terre CE2 au four	Poêlée champêtre		Riz tomate	Carottes Bio braisées
Tomme grise et Pont l'Evêque	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Edam Bio	Camembert Bûche du Pilat	Yaourt Bio nature et sucre Yaourt Bio nature et miel
Assortiment de compotes Bio	Gâteau du chef	Plateau de fruits Bio	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Plateau de fruits
JUS DE FRUITS MIEL PAIN	BOISSON FRUIT GÂTEAU	LAIT NATURE CONFITURE PAIN	BOISSON CHOCOLAT PAIN	LAIT NATURE FRUIT GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LUNDI

07/04/25

MARDI Menu Végétarien

08/04/25

MERCREDI


09/04/25

JEUDI

10/04/25

VENDREDI

11/04/25

Salade de pépinettes et feta Salade de riz	Macédoine mayonnaise Betteraves mimosa	Roulade de volaille cornichons Pâté de campagne cornichons	Carottes râpées au citron Céleri rémoulade	Salade verte
Sauté de veau sauce moutarde	 Parmentier végétarien	Filet de merlu sauce américaine	Émincé de dinde sauce forestière	Pizza royale SP : Pizza au poulet
Mélange maraîcher		Haricots verts Bio persillées	Gratin de chou-fleur Bio	
Gélifié caramel Gélifié vanille	Gouda Bio Mimolette	Chanteneige Bio	Munster et Coulommiers	Fromage blanc Bio et sucre Fromage blanc Bio et confiture
Plateau de fruits Bio	Plateau de fruits	Salade de fruits	Chou vanille sauce chocolat	Assortiment de compotes Bio
BOISSON YAOURT SUCRÉ BRIOCHE	LAIT NATURE PATE A TARTINER PAIN	BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU	LAIT NATURE MIEL PAIN	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		CEufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



VACANCES SCOLAIRES

14/04/2025

au

18/04/2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI Menu Végétarien

VENDREDI

14/04/25

15/04/25

16/04/25

17/04/25

18/04/25

Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Radis et beurre	Salade verte	Tomate vinaigrette
Filet de lieu sauce crème	Aiguillettes de poulet façon basquaise	Sauté de bœuf au paprika	Gnocchi au fromage	Fish and chips
Ratatouille et boulgour Bio	Tagliatelle	Brocolis Bio		Frites
Samos	Cantal	Brie	Petit suisse sucré	Emmental
Plateau de fruits Bio	Ile flottante	Gâteau aux fruits	Assortiment de compotes Bio	Glace
BOISSON FRUIT GÂTEAU	JUS MUTIFRUIT CHOCOLAT PAIN	LAIT CHOCOLAT MIEL PAIN	BOISSON CONFITURE PAIN	LAIT NATURE FRUIT GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultraparéiphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES SCOLAIRES

21/04/2025

au

25/04/2025

LUNDI

21/04/25

MARDI Menu Végétarien

22/04/25

MERCREDI

23/04/25

JEUDI

24/04/25

VENDREDI

25/04/25

Férial	Macédoine mayonnaise	Concombres à la menthe	Taboulé (Semoule Bio)	BRUNCH
	Raviolis farcis aux légumes Bio	Bœuf stroganoff	Colin sauce échalote	
	Edam Bio	Riz pilaf	Haricots verts Bio	
	Plateau de fruits Bio	Carré de l'Est	Yaourt Bio nature et sucre	
		Assortiment de compotes Bio	Plateau de fruits	
		BOISSON FRUIT BISCUIT	LAIT NATURE FROMAGE PAIN	
		LAIT NATURE FRUIT BRIOCHE	BOISSON COMPOTE GATEAU	



En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE
