



**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



**LUNDI**

10/02/25

**MARDI**

11/02/25

10/02/2025

au

14/02/2025

**MERCREDI** Menu *Végétarien*

**JEUDI**

13/02/25

**VENDREDI**

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		



# LE MENU DE LA SEMAINE



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 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**

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	<b>BRUNCH</b>
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


# 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	<b>Chou rouge aux pommes</b> Salade verte	Feuilleté au fromage
Steak haché au jus	Poisson pané sauce tomate	Poulet rôti	<b>Chili sin carne</b>	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	<b>Samos</b> Chanteneige	Yaourt nature Bio et sucre Yaourt Bio aromatisé
Assortiment de compotes Bio	Tarte aux pommes	Plateau de fruits Bio	<b>Mousse au chocolat</b>	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><b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Asperges vinaigrette</b></p>	<p>Potage de légumes </p>	<p><b>Coleslaw</b></p>	<p><b>Œufs durs Bio</b>  <b>mayonnaise</b> Pâté de campagne cornichons</p>	<p><b>Salade Waldorf</b></p>
<p><b>Parmentier de poisson</b> </p>	<p><b>Rôti de dinde</b>  sauce charcutière</p>	<p><b>Sauté de poulet</b>  sauce crème</p>	<p><b>Sauté de bœuf</b>  aux oignons</p>	<p><b>Riz IGP cantonais</b>  (Petits pois Bio et omelette Bio)</p>
<p><b>Mimolette</b>  <b>Gouda Bio</b></p>	<p><b>Saint Nectaire</b>  <b>Cantal</b></p>	<p><b>Petit moulé ail</b> et fines herbes</p>	<p><b>Fromage blanc sucré Bio</b>  <b>Fromage blanc aromatisé</b></p>	<p><b>Coulommiers</b> <b>Carré de l'Est</b></p>
<p><b>Plateau de fruits</b> </p>	<p><b>Crème dessert vanille</b> <b>Crème dessert chocolat</b></p>	<p><b>Assortiment</b>  <b>de compotes Bio</b></p>	<p><b>Plateau de fruits Bio</b> </p>	<p><b>Muffin</b></p>
<p><b>BOISSON</b> <b>CONFITURE</b> <b>PAIN</b></p>	<p><b>LAIT NATURE</b> <b>CROISSANT</b> <b>COMPOTE</b></p>	<p><b>BOISSON</b> <b>FRUIT DE SAISON</b> <b>GÂTEAU</b></p>	<p><b>JUS DE POMME</b> <b>BARRE DE CHOCOLAT</b> <b>PAIN</b></p>	<p><b>LAIT CHOCOLAT</b> <b>FRUIT</b> <b>PAIN AU LAIT</b></p>

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**

31/03/25



**MARDI**

01/04/25

**MERCREDI** Menu Végétarien

02/04/25

au

**JEUDI**

03/04/25

**VENDREDI**

04/04/25

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

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

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

## LÉGENDE




VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	au MERCREDI	18/04/2025 JEUDI Menu Vegetarien	VENREDI
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

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



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

## LÉGENDE
