





Menu du 21 au 25 avril 2025

Menu végétarien

Gâteau d'anniversaire

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre		Carottes râpées à la vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de riz et maïs à la vinaigrette au miel	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique		Omelette au cheddar	Bœuf à la provençale	Jambon braisé LABEL ROUGE à la sauce charcutière 	Filet de colin MSC à la crème 
Accompagnement	FÉRIÉ	Frites	Riz pilaf	Haricots verts à l'ail	Semoule HVE
Produit laitier		Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré LOCAL 		Camembert
Dessert		Liégeois vanille	Fruit de saison	Nid de Pâques au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio



 Produit Local

 Produit Labellisé

Menu du lundi 28 au 02 mai 2025

Voyage culinaire au japon

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Chou blanc BIO façon japonaise 	Salade de lentilles blondes au persil et à la vinaigrette		Cake aux olives
Plat protidique	Chipolatas aux herbes	Wok au poulet et aux légumes	Dos de lieu MSC à la sauce beurre blanc 		Haché végétal BIO façon bolognaise 
Accompagnement	Carottes braisées	Riz	Jardinière de légumes	FÉRIÉ	Penne HVE
Produit laitier	Tomme noire				Brie
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques	Ile flottante du chef		Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

Menu du lundi 05 au 09 mai 2025

Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw	Friand au fromage		Salade de pépinettes BIO à la mimolette 
Plat protidique	Sauté de porc à la provençale	Chili sin carne	Escalope de dinde aux champignons		Colin MSC meunière 
Accompagnement	Tortis	Riz pilaf	Haricots verts aux oignons	FÉRIÉ	Choux-fleurs
Produit laitier	Emmental	Verre de lait BIO 	Bûchette au lait mélange		
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Ananas rôti à la vanille		Liégeois vanille du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**




 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Menu du lundi 12 au 16 mai 2025

Menu local

Menu végétarien

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Taboulé de printemps	Oeuf dur local mayonnaise 	Wrap de thon aux carottes râpées	Concombres sauce Bulgare	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Plat protidique	Sauté de dinde au curry	Émincé de porc local à la moutarde 	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Galette de sarrasin aux œufs brouillés	Filet de merlu MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre locale 	Courgettes braisées	Salade verte à la vinaigrette	Épinard à la béchamel
Produit laitier		Camembert local 			Bûchette au lait mélange
Dessert	Donut	Fruit de saison locale 	Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	Crème dessert à la vanille du chef	Salade de fruits du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Menu du lundi 19 au 23 mai 2025

	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs, menu végétarien et gâteau d'anniversaire	Animation 5 saveurs
	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Pamplemousse au sucre (AMER)	Dips de carottes sauce ciboulette	Tomates à la vinaigrette (UMAMI)	Chiffonnade de batavia au maïs et à la vinaigrette	Saucisson à l'ail (SALE)
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Quiche Lorraine du chef	Sauté de poulet paysanne	Paella végétarienne	Filet de merlu MSC au pesto 
Accompagnement	Duo de navets braisés et carottes au cumin	Salade verte à la vinaigrette	Purée de pommes de terre	Riz créole	Ratatouille du chef
Produit laitier		Yaourt au citron local (ACIDE) 		Édam	
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crumble pommes rhubarbes (SUCRE)	Œufs au lait

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

Menu du lundi 26 au 30 mai 2025

Menu végétarien

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Radis au beurre	Concombres à la vinaigrette		
Plat protidique	Pilon de poulet texane et son ketchup	Jambon braisé	Hachis parmentier végétarien		
Accompagnement	Semoule BIO 	Moquette de Vendée au chorizo	Salade verte à la vinaigrette au miel	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Produit laitier	Cantal AOP 		Vache picon		
Dessert	Fruit de saison	Coupe de fraises	Crème Caramel du chef		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Salade de riz mimolette	Macédoine mayonnaise	Melon jaune	Tomates au basilic	Pâté de campagne et cornichons
Plat protidique	Omelette fromagère	Axoa de porc local aux pruneaux d'Agen 	Escalope de dinde à la sauce au paprika	Gratin de gnocchis et de courgettes	Pêche du moment MSC à la sauce tomate basilic 
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Carottes Bio braisées 	Écrasé de pommes de terre local du chef 	Salade verte à la vinaigrette	Blé nature
Produit laitier		Édam	Camembert		Emmental
Dessert	Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Salade de fruits du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Salade de lentille blonde et feta AOP 	Perles de pâtes à la vinaigrette	Concombres sauce bulgare	Carottes bio râpées à la vinaigrette 
Plat protidique		Boulettes au bœuf à la sauce orientale	Aiguillettes de poulet au chorizo	Courgettes provençales, crumbles aux amandes et parmesan AOP 	Calamars à la romaine
Accompagnement	FÉRIÉ	Tomates provençale	Haricots verts bio aux oignons 	Semoule HVE	Riz créole
Produit laitier			Saint Paulin		Yaourt nature local 
Dessert		Crème dessert praliné	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	Coupe de fraises au sucre

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio





 Produit Local

 Produit Labelisé

Menu du lundi 16 au 20 juin 2025

Menu végétarien

Kermesse

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage et jambon de dinde	Pastèque	Tomates à la vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons à la vinaigrette
Plat protidique	Escalope de dinde à la sauce curry coco	Falafels et sauce tahini au fromage blanc	Fish and chip's de colin MSC du chef 	Cheeseburger	Pêche du moment MSC à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au beurre	Boulgour	Frites	Gratin de courgettes
Produit laitier		Brie	Fromage blanc local au spéculoos 		Camembert
Dessert	Fruit de saison	Gâteau au citron du chef	Abricots rôtis au miel	Cône glacé	Yaourt aux fruits local 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Menu du lundi 23 au 27 juin 2025

Menu végétarien

Menu local

Gâteau d'anniversaire

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade grecque à la feta AOP 	Taboulé	Salade de coquillettes BIO, concombres et maïs à la vinaigrette 	Salade fromagère locale à la vinaigrette 	Betteraves sauce Bulgare
Plat protidique	Bolognaise de pois BIO 	Steak haché de boeuf à la sauce au basilic	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Chipolatas aux herbes locale 	Filet de hoki MSC à l'estragon 
Accompagnement	Spaghettis	Poêlée de poivrons et courgettes	Haricots verts à l'ail	Purée de carottes locale 	Quinoa crémeux
Produit laitier		Emmental	Bûchette au lait mélange		Camembert
Dessert	Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc local au miel 	Roulé à la confiture de fraise

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :






 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labelisé

Menu du lundi 30 au 04 juillet 2025

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Tomates au basilic	Carottes râpées local à la vinaigrette 	Salade de penne BIO au pesto 	Melon	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette nature	Burritos aux légumes	Rôti de porc local à la sauce barbecue 	Hot Dog	Fricassée de la mer aux champignons
Accompagnement	Coquillettes HVE	Salade verte à la vinaigrette	Brocolis aux oignons	Pommes de terre rissolées	Courgettes braisées
Produit laitier	Mimolette		Camembert		Verre de lait local 
Dessert	Salade de fruits du chef	Riz au lait	Fromage blanc local à la confiture de fraises 	Rose des sables	Pastèque

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé