### Menus de la Semaine du 21 au 24 Avril 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		20.0		
	Feuilleté fromage Feuilleté provençal		Chou blanc Radis beurre	Filet de Merlu, sauce citron
Tanada de la constante de la c	Sauté de dinde à la moutarde  Cordiale de légume		Semoule et pois chiche, crème curry et graine de courge	Riz Créole
	Compote de pomme		Fruit de saison au	Coulommiers Vache qui rit
***	Compote pomme banane allégée en sucre		choix	Cake chocolat  Barre Bretonne
Materne Materne	lle			



Noa et Papille

Issu de l'agriculture

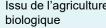




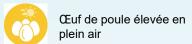




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









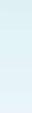


### Menus de la Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		. **			
		Carotte râpé Salade iceberg fromage			Filet de hoki, crème citron
4	Haché de veau curry Blé tendre	Penne BIO			Purée de courgette
1	Camembert Buche de chèvre	Façon bolognaise (lentille, tomate)			Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
	Smoothie banane Compote pomme fraise allégée en sucre	Flan gélifié vanille Flan gélifié chocolat			Fruit de saison au choix
		Maternelle			



Noa et Papille



Issu de l'agriculture

Plat végétarien



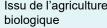






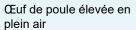


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









### Menus de la Semaine du 05 au 09 Mai 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		**			
	Cordon Bleu	Salade Coleslaw Salade de tomate			Colin pané au riz
	Haricot vert persillé	Riz a la provençal			soufflé
1	Brie Fromage blanc	(petit pois, courgette, poivrons)			Pdt vapeur
	Compote de pomme banane allegée en sucre				Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
_	Compote pomme	Gâteau haricot blanc			
	fraise allegée en sucre	myrtille NOUVELLES RECETIES			Fruit de saison au choix
		Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien















Produit de la mer durable

### Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		•	**		
	Aiguillette de poulet,	Betterave vinaigrette Gaspacho de tomate		Coleslaw Petit pois sauce chèvre et menthe	Penne semi complet courgette, façon
*	jus paprika Petit pois	Roti de porc au Jus Boulgour		FISH & CHIPS  (colin pané, frite)	caponata capre
1	Fromage blanc fruit Fromage blanc	Flan lacté vanille		Yaourt nature sucre Cheddar	Coulommiers Vache qui rit
1	Compote de pomme allégée en sucre Smoothie abricot	Flan lacté chocolat		Pudding chocolat Crumble fruit rouge	Fruit de saison au choix
7	pomme	Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

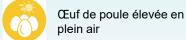














### Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Parmentier de volaille kebab (purée de carotte)  Camembert Coulommiers	Melon jaune Croque tomate sel  Dahl de lentille, boulgour, amande		Concombre à la crème Salade de mais mimolette  Chipolata	Filet de colin crème aux herbes  Chou-fleur persillé
1	Compote de poire allège en sucre Compote pomme abricot allège en sucre	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir		Fruits de saison au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  Cake banane Financier (farine de pois chiche)
1		Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

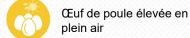


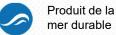












### Menus de la Semaine du 26 au 30 Mai 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Couscous boulette végétarien	Carotte râpée Salade de Mache betterave			
	Colin pané riz soufflé			
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Purée de butternut			
Madelaine Beignet chocolat	Dessert lacté vanille Dessert lacté chocolat			
noisette				
	Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

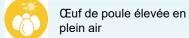


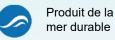














### Menus de la Semaine du 02 au 06 Juin 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			***		
	Steak haché, jus au thym	Feuilleté fromage Feuilletée Provençale		Betterave Céleri rémoulade	
	Coquillette	Tortilla espagnol (haricot rouge, poivron, Tomate)		Stick de mozzarella PDT quartier	Filet de colin Ratatouille
1	Petit cotentin Cantafrais	Salade verte  Smoothie abricot pomme		Entremet chocolat	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
	Fruits de saison au choix	Smoothie poire miel		Entremet vanille	Barre Bretonne Gâteau citron
		Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



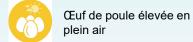
Plat végétarien













Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le <b>repas</b> sans interdit	
	Lentille vinaigrette Salade de pois chiche tomate  Sauté de porc moutarde		Salade de tomate  pasilic Gaspacho Andalou  Nuggets de poulet	Blanquette de poisson, petit légume
	Duo de carotte et petit pois		Frite Yaourt à boire	Carré Tomme blanche
	Muffin chocolat Tarte flan pâtissier		Glace chocolat Glace fraise	Fruits de saison au choix
	Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

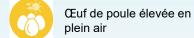


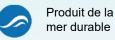














### Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			**		
	Saucisse de Strasbourg	Melon jaune Pastèque		Carotte râpée Concombre vinaigrette	
	Purée de carotte	Couscous végétarien		Pizza Party (Jambon, poivron,	Filet de colin citron PDT vapeur
	Fraidou Rondelé	Blanc en neige, crème Anglaise		mozzarella)  Salade verte	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
7	Poire au sirop Pèche au sirop	Fromage blanc caramel muesli		Clafouti pèche amande Donuts	Fruits de saison au choix
		Maternelle			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



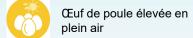
Plat végétarien













Produit de la mer durable

### Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025





				— Découvrir pour mieux grandir —
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de fin d'année	
Ravioli 🏠	Salade verte oignorfrit Céleri rémoulade	COL	de tomate et nombre	
Salade verte  Tranche de Brie Fromage blanc	Riz et pois chiche a l'Indienne		ajitas végétales aux naricots rouges, salade Chips Mex	Filet de colin, crème aux herbes  Brocoli persillé  Yaourt aromatisé
Abricot au sirop Duo de pèche poire	Beignet framboise Beignet pomme		Glace vanille fraise Glace chocolat	Yaourt nature sucré  Fruits de saison au choix
N.	IATERNELLE			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

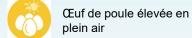


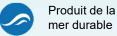












# Menus de la Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			***		
		Salade de Mache		Melon jaune Pastèque	
	Nuggets de poulet, ketchup	betterave Choux blanc			
	Haricot vert	Gratin de macaroni,		Roti de dinde suce moutarde	Filet de colin
*	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	crème brocolis, cheddar mozzarella		Purée de cèleri	Courgette persillée
7	radart nataro dadro				Carré Parche Tomme blanche
	Cocktail de fruit	Fruits de saison au choix		Gaufre sucre Gaufre chocolat	Crème dessert
	Pèche au sirop				chocolat Crème dessert vanille
	**				
		Maternelle		Menus proposés sou	s réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture



Plat végétarien

Produit de la

mer durable







