














# Menus de la Semaine du 21 au 24 Avril 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air












**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Cuisiné par  
nos équipes



Produit de la  
mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en  
plein air



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air















Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air


















Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 02 au 06 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air













Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes



Oeuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable





















# Menus de la Semaine du 16 au 20 Juin 2025



Découvrir pour mieux grandir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Ceuf de poule élevée en plein air



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	
<p>Ravioli </p> <p>Salade verte</p> <p>Tranche de Brie Fromage blanc</p> <p>Abricot au sirop Duo de pêche poire</p>	<p>Salade verte oignon frit </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Riz et pois chiche a l'Indienne  </p> <p>Beignet framboise </p> <p>Beignet pomme </p>		<p>Duo de tomate et concombre </p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade  </p> <p>Chips Mex</p> <p>Glace vanille fraise Glace chocolat</p>	<p>Filet de colin, crème aux herbes  </p> <p>Brocoli persillé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison au choix</p>
<b>MATERNELLE</b>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable



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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nuggets de poulet, ketchup </p> <p>Haricot vert</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré </p> <p>Cocktail de fruit Pêche au sirop </p>	<p>Salade de Mache betterave  Choux blanc</p> <p>Gratin de macaroni, crème brocolis, cheddar mozzarella  </p> <p>Fruits de saison au choix</p>		<p>Melon jaune  Pastèque </p> <p>Roti de dinde sauce moutarde </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Gaufre sucre  Gaufre chocolat </p>	<p>Filet de colin </p> <p>Courgette persillée</p> <p>Carré  Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat  Crème dessert vanille</p>

Maternelle

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

