

|                                  | Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Semaine 5 au 9 Mai 2025</b>   | <p>Salade de tomates </p> <p>vinaigrette traditionnelle</p> <p> Sauté de porc au curry<br/><i>Sauté de dinde au curry</i></p> <p>Pommes de terre cubes vapeur</p> <p>Fromage fondu Liégeois à la vanille</p> | <p> Salade de coquillettes à la Catalane</p> <p>Omelette nature</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature Pomme</p>                     | <p> Gâteau de pommes de terre à l'ail </p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p> Chou-fleur béchamel</p> <p>Saint Paulin Banane </p>  | <b>FERIE</b>   | <p>Salade de radis rondelles sauce blanche </p> <p> Filet de Limande meunière</p> <p> Ratatouille &amp; blé</p> <p>Gouda Purée aux fruits rouges</p> |
| <b>Semaine 12 au 16 Mai 2025</b> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange </p>   | <p> Salade verte &amp; emmental vinaigrette ciboulette</p> <p> Steak de colin sauce Hongroise Pommes Campagnardes</p> <p>Flan au caramel</p> | <p> Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>Mélange de légumes &amp; haricots plats</p> <p>Mimolette Pomme </p> <p>Goûter : Jus multivitamines &amp; Moelleux caramel beurre salé</p>                | <p> Salade Fattouche (concombres cubes, tomates, laitue Iceberg &amp; radis rondelles) vinaigrette menthe douce &amp; s...</p> <p> Boulettes d'agneau Libanaises Riz aux lentilles cumin &amp; curcuma</p> <p> Fromage blanc nature Gâteau aux amandes, poire et marron </p> <p> Carottes râpées vinaigrette au basilic</p> <p>Bouchées de blé</p> <p> Courgettes "saveur Jardin" </p> <p>Emmental Banane </p> |  |
| <b>Semaine 19 au 23 Mai 2025</b> | <p> Salade de boulgour à l'Orientale</p> <p> Emincé de volaille sauce Blanquette</p> <p> Dèss de carottes braisées</p> <p>Yaourt nature Orange </p>  | <p>Salade Iceberg &amp; maïs vinaigrette Terroir</p> <p> Riz sauce Chili </p> <p>Petit moulé nature Compote d'abricots</p>                   | <p>Salade de tomates vinaigrette à la moutarde ancienne</p> <p> Brandade de purée de pommes de terre &amp; haricots blancs </p> <p>Camembert Flan au chocolat</p> <p>Goûter : Fourrandise au chocolat &amp; Pomme </p> | <p>Pâté de foie</p> <p>Escalope de bœuf hachée au jus</p> <p>Pâtes spirales &amp; emmental râpé</p> <p>Ananas </p>   | <p>Salade Coleslaw </p> <p> Colin à la Brésilienne</p> <p> Epinards hachés à la béchamel</p> <p> Crème de brebis Cake à la fraise </p>               |
| <b>Semaine 26 au 30 Mai 2025</b> | <p> Salade verte &amp; olives vinaigrette au basilic </p> <p> Boulgour à l'Italienne (poivrons tricolores, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)</p> <p>Brie Purée de pommes</p>        | <p>Pizza fraîche à la Grecque </p> <p> Carbonade de bœuf</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits Pomme </p>           | <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Cordon bleu</p> <p> Ratatouille fraîche </p> <p>Yaourt nature Banane </p> <p>Goûter : Lait nature &amp; Barre de chocolat / pain</p>                                  | <b>FERIE</b>   | <b>Pont de l'Ascension</b>   |

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

|                                  | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|----------------------------------|--|--|---|---|--|
| <b>Semaine 5 au 9 Mai 2025</b>   | Salade de tomates vinaigrette traditionnelle<br>Sauté de porc au curry<br><i>Sauté de dinde au curry</i><br>Pommes de terre cubes vapeur<br>Liégeois vanille | Omelette nature<br>Petits pois au jus<br>Yaourt nature<br>Pomme  | Gâteau de pommes de terre à l'ail<br>Rôti de bœuf au jus<br>Chou-fleur béchamel<br>Banane                               | <b>FERIE</b>  | Filet de Limande meunière<br>Ratatouille & blé<br>Gouda<br>Purée aux fruits rouges             |
| <b>Semaine 12 au 16 Mai 2025</b> | Lasagnes à la bolognaise<br>Yaourt nature<br>Orange  | Salade verte & emmental vinaigrette ciboulette<br>Steak de colin sauce Hongroise<br>Pommes Campagnardes<br>Flan au caramel | Taboulé au quinoa<br>Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de volaille</i><br>Mélange de légumes & haricots plats<br>Pomme | Salade Fattouche (concombre cubes, tomates, laitue iceberg & radis rondelles) vinaigrette menthe douce & sumac<br>Boulettes d'agneau Libanaises<br>Riz aux lentilles cumin & curcuma<br>Gâteau aux amandes, poire et marron | Bouchées de blé<br>Courgettes "saveur Jardin"<br>Emmental<br>Banane                            |
| <b>Semaine 19 au 23 Mai 2025</b> | Salade de boulgour à l'Orientale<br>Emincé de volaille sauce Blanquette<br>Dèes de carottes braisées<br>Yaourt nature  | Riz sauce Chili<br>Petit moulé nature<br>Compote d'abricots  | Brandade de purée de pommes de terre & haricots blancs<br>Camembert<br>Flan au chocolat                                 | Pâté de foie<br>Escalope de bœuf hachée au jus<br>Pâtes spirales & emmental râpé<br>Ananas  | Colin à la Brésilienne<br>Epinards hachés à la béchamel<br>Crème de brebis<br>Cake à la fraise |
| <b>Semaine 26 au 30 Mai 2025</b> | Boulgour à l'Italienne (poivrons tricolores, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)<br>Brie<br>Purée de pommes                           | Pizza fraîche à la Grecque<br>Carbonade de bœuf<br>Haricots verts persillés<br>Pomme                                       | Salade de pommes de terre à l'échalote<br>Cordon bleu<br>Ratatouille fraîche<br>Banane                                  | <b>FERIE</b>  | <b>Pont de l'Ascension</b>   |
|                                  |  |  | Goûter : Lait nature & Pompon au cacao  |   |  |
|                                  |  |  | Goûter : Jus multifruits & Moelleux caramel beurre salé   |   |  |
|                                  |  |  | Goûter : Fourrandise au chocolat & Pomme  |   |  |
|                                  |  |  | Goûter : Lait nature & Barre de chocolat / pain   |   |  |

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre léguerie

Label rouge

Poisson MSC