

MENUS DU 28 AVRIL AU 30 MAI 2025



LUNDI 28 AVRIL

Rôti de veau sauce Normande
Brocolis
Blé

Saint Nectaire

Fruit de saison

Goûter : Madeleine, Compote de pomme

MARDI 29 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Carotte rapées sauce vinaigrette à part

Gnochetis aux pois cassés sauce pesto et emmental râpé

Yaourt nature

Gâteau ardéchois (crème de marron)

Goûter : Pain et confiture, Fruit de saison

MERCREDI 30 AVRIL

Feuilleté chèvre miel / Friand fromage

Filet de lieu sauce aurore

Haricots verts persillés

Pomme de terre

Fruit de saison

Goûter : Pain au chocolat, Yaourt aromatisé

JEUDI 1^{ER} MAI FÉRIÉ

VENDREDI 2 MAI

Tomates vinaigrette à part

Steak haché

Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter : Petit moulé, Pain

LUNDI 5 MAI

Salade verte vinaigrette, croutons

Marmite d'Eglefin

Semoule

Saint Nectaire

Liégeois vanille / Liégeois chocolat

Goûter : Pain et beurre, Fruit de saison

MARDI 6 MAI

Sauté de bœuf sauce aux oignons

Courgettes persillées

Pennet et fromage râpée

Coulommiers / Carré de l'est

Fruit de saison

Goûter : Sablés de retz, Fromage blanc aromatisé

Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

MERCREDI 7 MAI

MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette et mimolette

Omelette

Frites et ketchup

Compote de pomme fraise /

Compote de pomme poire

Goûter : Pain et barre de chocolat, Fruit de saison

JEUDI 8 MAI

FÉRIÉ

VENDREDI 9 MAI

Œuf dur et mayonnaise

Poisson pané et citron

Riz aux petits légumes

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : Cake au yaourt maison, Yaourt aromatisé

LUNDI 12 MAI

MENU VÉGÉTARIEN

Salade mexicaine(haricots rouges)

Gratin de pomme de terre et épinards béchamel et emmental râpé

Cantal

Fruit de saison

Goûter : Cake fourré fraise, Compote de pomme poire

MARDI 13 MAI

UN GIRO IN ITALIA

Salade Sicilienne

Filet de lieu sauce Sicilienne

Fusillis aux brocolis et huile d'olive et parmesan

Gâteau citron et amande

Goûter : Pain et pâte à tartiner, Yaourt nature et sucre

MERCREDI 14 MAI

Rôti de bœuf sauce tartare

Carottes épicées

Boulghour

Samos / Petit moulé

Fruit de saison

Goûter : Croissant, Compote de pomme

JEUDI 15 MAI

MENU CME

Tomate vinaigrette et mozzarella

Cordon bleu

Petits pois carottes

Fromage blanc nature

Cocktail de fruit

Goûter : Cake au citron maison, Fruit de saison

VENDREDI 16 MAI

Concombre

sauce bulgare à part

Calamar à la romaine et citron

Courgettes à la provençale

Riz

Semoule au lait

Goûter : Samos, Pain

LUNDI 19 MAI

Rôti de veau sauce fromage blanc

curry

Potatoes et ketchup

Emmental / Mimolette

Fruit de saison

Goûter : Cake marbré maison, Compote de pomme fraise

MARDI 20 MAI MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte vinaigrette maïs

Curry de lentilles

Riz

Saint Nectaire

Compote de pomme pêche /

Compote de pomme

Goûter : Edam, Pain

MERCREDI 21 MAI

Sauté de poulet sauce crème

ciboulette

Ratatouille

Semoule

Montcadi

Fruit de saison

Goûter : Pain et confiture, Fromage blanc aromatisé

JEUDI 22 MAI MENU CME

Saucisson à l'ail et cornichon /

Roulade de volaille et cornichon

Egrené de bœuf bolognaise

Pennet et emmental râpé

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : Lait chocolat, Pain et beurre

VENDREDI 23 MAI

Tomate mozzarella vinaigrette

Filet de lieu frais sauce oseille

Purée de brocolis

Mousse au chocolat / Mousse

au chocolat noir

Goûter : Cake fourré abricot, Yaourt nature et sucre

LUNDI 26 MAI

Pastèque

Blanquette de cabillaud

Riz aux petits légumes

Fromage blanc nature

Goûter : Cake au yaourt et pépites de chocolat maison, Fruit de saison

MARDI 27 MAI MENU VÉGÉTARIEN

Carotte rapées sauce vinaigrette à part

Hachis végétarien de lentilles (pomme de terre et patate douce)

Salade verte vinaigrette

Pont l'évêque

Crème dessert vanille

Goûter : Pain au chocolat, Compote de pomme

MERCREDI 28 MAI

Salade Grecque

Sauté de bœuf sauce paprika et fromage blanc

Haricots beures persillés

Brownies et crème anglaise

Goûters : Pain et confiture, Jus d'orange

JEUDI 29 MAI FÉRIÉ

VENDREDI 30 MAI FÉRIÉ



Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

