

Semaine du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Œuf dur mayonnaise Œuf dur mayonnaise Macédoine mayonnaise	Concombre à la crème Concombre à la crème Betteraves bicolores		Salade de tomate - thon - mais Salade de tomate - thon - mais Cœurs de palmier vinaigrette	Salade de pâtes Salade de pâtes Lentilles à l'échalotes
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Emincé de bœuf aux épices Tripes	Rôti de porc duxelle champignon marron		Filet de poisson frais	Joue de porc confite
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Frites	Carottes à la crème de curry		Pommes vapeur	Haricots plat
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Brie	Camembert (30g)		Emmental	Yaourt aromatisé
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Banane	Pomme		Liégeois choco	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Friand chèvre	salade montbéliarde salade piémontaise poulet		Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette	Potage Champignons à la crème Salade de tomate - mimolette
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protidiques		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Bœuf bourguignon	ptit brin de veau haché		crousti falafel VEG	beignet de colin beaufilet de hoki pané
Légumes verts	Légumes verts		Féculent	Féculent
Gratin mediterraneen	Petits pois/carottes		Blé	Riz
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
tomme grise	galet de loire		fromage frais vanille	Saint albray
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Orange sanguine	Banane		Eclair chocolat	ile gourmande

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Fréquence libre	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Crêpes au fromage	Salade de pâtes	nouvel an chinois	Nems Samoussa	Carottes râpée sauce citron Céleri au curry
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiques P/L ≤ 1
Palette a la diable	Pave de poisson blanc à la bordelaise		Emincé de poulet mariné sauce dragon	Potée saucisse
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Flageolets verts	Carottes au beurre		Riz cantonnais	Pomme de terre Carotte Choux
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
tomme grise	Mini buche soignon		Danononi maxi	Vache qui rit
Fréquence libre	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fruit cru
Compote de pommes	biscuit petit tigré		Banane	Orange

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Feuilleté du pecheur	Concombre à la crème Asperges vinaigrette		Macédoine vinaigrette Tomate vinaigrette	Salade de pâtes Salade mexicaine
Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre
Dos de colin	Cervelas alsacien		Rôti de bœufs	Jambonnette de poulet Cuisse de poule confit
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Purée de pommes de terre	Pâtes au beurre		Gratin mediterraneen	Haricots beurre
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Cantal	Brie		fromage frais nature sucré Yaourt brasse aux fruits	Galet de loire
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Pomme	Crepe chocolat noisette		Banane	Compote de pommes

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 24 février au vendredi 27 février 2025

lundi 24	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Entrée +15% lipides
Œufs vinaigrette persillés Tomates vinaigrette	Potage Avocat au jus de citron Choux rouge vinaigrette		Piémontaise au poulet terrines du pecheur Salade montbéliarde	Feuilleté au fromage
Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Boul'boeuf sauce tomates Boulette tomate VEG	Bœuf à la bière brune		rougail saucisse	Colin d'Alaska parmentier
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Blé	Carottes au beurre		Riz pilaff	salade verte
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Brie	Fromage frais vanille		Saint albray	Emmental
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Danette liégeois choco	Kiwis Clémentines		Pâtisserie maison F.M.	Riz au lait

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Rillettes Mortadelle Saucisson sec	Tomates vinaigrette Mesclun /chèvre/croutons Radis ronds au sel de Guérande		Salade de tomate - thon - mais Salade palmito	Jambon blanc Surimi
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Steak frais	Chausson de dinde panée tomate mozzarella		Dos de colin aux crevettes	Crousti fromage
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Frites	Petits pois/carottes		Riz basmati	Ratatouille
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Tomme grise	Philadelphia		La cabrette chevre	Danonino maxi
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Banane	Mandarines		Eclair chocolat	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Carottes râpées à l'orange Salade de tomate - mimolette	Potage de légumes Champignons à la grecque Sardines aux jus de citrons		Cervelas rilette Mortadelle	Concombre à la crème Avocat au jus de citron choux blanc aux croutons
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protidiqes		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Emincé de bœuf aux épices	palette provencale		paupiette de bœuf	Dos de colin aux crevettes
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Purée de pommes de terre	Gratin mediterraneen		Carottes au beurre	Blé
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Vache qui rit	Calin nature sur lit de fruits		fromage frais Yaourt brasse aux fruits	Galet de loire
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Banane	Pomme		Biscuit moelleux	flan nappé

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Entrée +15% lipides
Œufs vinaigrette persillés Filet de maquereaux escabèche	Lentilles à l'échalotes Museau vinaigrette		Betteraves Céleri au curry	feuilleté chevre
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Plats protidiques P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Sauté de porc	Beignet de colin Tempura de colin		Joue de porc confite	Steak frais
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Salsifis	Frites		Pommes vapeur	Petits pois/carottes
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Galet de loire	Tomme grise		Fromage frais nature sucré	Vache qui rit
Fréquence libre	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fruit cru
Compote de pommes	Eclair vanille		Banane	Ananas sirop

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Macédoine Salade mexicaine	Carottes râpées vinaigrette Choux blanc à la mimolette		Concombre à la crème Tomate vinaigrette	Taboulé Sardines aux jus de citrons
Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre
Filet de poisson à l'oseilles	Croque monsieur		Ptit brin de veau haché à l'emmental	Paupiette de Volaille
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Purée de pommes de terre	Salades vertes		Gratin dauphinois	Haricots plat
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Emmental	Brie		Dany chocolat	Kiri bio
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Orange	Croissillon pomme framboise		Fruits de saison	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.





AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien



AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien