

Semaine du lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

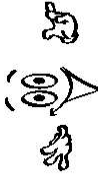
lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Entrée +15% lipides			Fréquence libre	Crudités
Rosette Saucisson à l'ail Concombre / céleri	Carottes râpée sauce citron Pamplemousse Radis ronds au sel de Guérande		Œufs vinaigrette persillés Tomates vinaigrette	Pastèque Betteraves à l'échalotes
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Filet mignon à la moutarde Omelette	Steak frais		Dos de colin aux crevettes Loup de mer	Pizza
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots vert	Frites		Pommes vapeur	Salade verte
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
Fruit de saison	Fruits de saison		Petit pot de glace Barre glacé	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

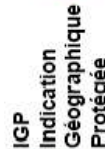
L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

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 21 avril au vendredi 25 avril 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
	Taboulé Lentilles à l'échalotes Salade mexicaine		Rillettes Terrine de canard Saucisson sec Salade bar	Pastèque Pamplemousse
Poisson ≥ 70%	Fréquence libre		Beuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéiques
férié	Emincé de volaille Brochette de dinde Brochette de dinde orientale		Gigot d'agneau Falafel sauce tomate	Tortellini végé
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
	Semoule/ratatouille		Flageolets verts	Salade verte
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
	Vache qui rit		Entremet vanille	Brie
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides
	Salade de fruits		Tartes pommes/rhubarbes F.M.	Petit pot de glace Barre glacé

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 28 avril au vendredi 02 mai 2025

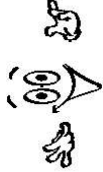
lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Riz -thon - maïs - tomates Œufs vinaigrette persillés	Pâtés de campagne Saucisson à l'ail Maquereaux moutarde		Féried	Carottes râpées vinaigrette Concombre à la crème
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Beuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiques P/L ≤ 1
LOC LAB VEG Ptit brin de veau Croq végét maison	Dos de colin aux crevettes			Kebab
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre Brocoli	Carottes au beurre	BIO		Frites
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Cantal	Vache qui rit Boursin			Camembert (30g)
Fruit cru	Fréquence libre		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fruit de saison	Compote de pommes			Fruit de saison

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 5 mai au vendredi 9 mai 2025

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Salade de pâtes Lentilles à l'échalotes	Betteraves à l'échalotes Carottes râpées vinaigrette		Féried	Sardines aux jus de citrons Filet de maquereaux moutarde
Fréquence libre	Plats protidiqes P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Emincé de volaille Haut de cuisse de poulet Magret de canard	Boudin blanc aux pommes Tomates farcie végét			Rôti de bœufs
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots beurre	Purée de pommes de terre			Gratin dauphinois
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Chèvre	Brie			Camembert (30g)
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Fruit de saison	Petit pot de glace Barre glacé			Entremet chocolat

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 12 mai au vendredi 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Crudités
Surimi Œufs vinaigrette persillés	Mortadelle Saucisson sec		Macédoine vinaigrette Concombre à la crème Choux rouge vinaigrette	Betteraves à l'échalotes Carottes râpées vinaigrette
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats <70% de denrées protéiques	Poisson ≥ 70%
Roti de dindonneau	Steak frais Steak végété maison		Raviolis	Filet de poisson aux poireaux
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre Choux fleur	Haricots vert		Salade verte	Riz
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Cantal	Flan nappé caramel (90g)		Saint albray	Emmental
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison		Pâtisserie maison	Riz au lait

Moins 60 élèves Cm1 Cm2

Pas de CP de CE1 et de CE2



Bon week-end

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

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



Semaine du lundi 19 mai au vendredi 24 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Carottes râpées vinaigrette Céleri au curry	Rillettes Pâtés de foie		Salade strasbourgeoise Taboulé	Melon - pastèque
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Steak frais Tripes	Escalope de dinde vallée d'Auge Omelette		Saumon snacké	Sauté de porc à l'estragon
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Frites Ratatouille	Haricots beurre		Epinards à la crème	Riz basmati Brocoli
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Chèvre	Emmental		Brie	Entremet vanille
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruits de saison	Fruits de saison		Petit pot de glace Barre glacé	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.

