

Lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

lundi 02		mardi 03		mercredi 04		jeudi 05		vendredi 06	
Entrée +15% lipides		Fréquence libre				Crudités		Fréquence libre	
Salamini Pâtés de campagne Sardines à l'huile	LOC	Œufs vinaigrette persillés Lentilles à l'échalotes Melon	F.M. F.M.			Carottes râpée sauce citron Choux chinois aux crevettes Melon	F.M. F.M.	Pâtes au surimi Filet de maquereaux moutarde	F.M.
Fréquence libre		Plats protidiques P/L ≤ 1				Poisson ≥ 70%		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	
Jambon rôti aux herbes	LOC F.M. LAB	Joue de porc confite Tomate farcie végété	F.M. VEG			Filet de poisson meunière Moules Camembert / Crème	LOC	Rôti de bœufs	LOC LAB
Féculent		Légumes verts				Féculent		Légumes verts	
Coquillettes persillées		Carottes au beurre		BIO		Frites		Haricots plat	
Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium				Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	
Cantal	AOC	Brie	AOC			Entremet vanille	F.M.	Camembert (30g)	AOC
Fréquence libre		Fruit cru				Dessert +15% Lipides		Fruit cru	
Compote de pommes indi		Fruit de saison				Petit pot de glace Barre glacé		Fruit de saison	

Petit dej anglais

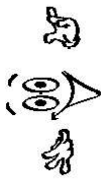
Moins 20 collégiens

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.



Lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

lundi 09		mardi 10		mercredi 11		jeudi 12		vendredi 13	
Fréquence libre		Fréquence libre				Crudités		Crudités	
férielé	Salade de PDT vinaigrette Tomates vinaigrette Salade de museau	F.M. F.M.				Concombre à la crème Melon - pastèque	F.M.	Betteraves à l'échalotes Céleri au curry	F.M.
	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre		Poisson ≥ 70%			Plats protidiés P/L ≤ 1	
	Rôti de porc Raviole de légumes	LAB LOC VEG			Colin d'Alaska parmentier	F.M.	Couscous poulet, merguez, cote d'agneau falafel	F.M. VEG	
Féculent	Légumes verts				Légumes verts		Féculent		
	Petits pois/carottes	BIO			Brocolis	BIO	Semoule de blé Légumes couscous	F.M.	
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium				Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium		
	Chèvre	AOC			Yaourt aromatisé	LOC	Brie	AOC	
Fruit cru	Fruit cru				Dessert +15% Lipides		Fréquence libre		
	Fruit de saison				Pâtisserie maison	F.M.	Fruits au 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 16 juin au vendredi 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Mortadelle Saucisson sec Saucisson à l'ail	Pastèque & dés de melon Pamplemousse		Betteraves à l'échalotes Avocat au jus de citron Choux fleur vinaigrette sce curry	Feuilleté fromage
Fréquence libre	Fréquence libre		Boeuf, veau, agneau, abats (non haché) Burger sesame maternelle Bun 'roll salade chiffonade de jambon	Poisson ≥ 70%
Poulet basquaise	Macaroni Cheese Maroilles / cheddar			Filet de poisson frais
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Gratin dauphinois	Salade verte		Frites incurvees	Légumes de tajine
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Camembert (30g)	Brie		Emmental	Velouté à la pulpe de fruits
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Banane	Abricots Nectarine		Crème catalane	Biscuits secs

C'est la fête de la musique

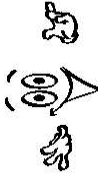
ms gs 40 moins

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

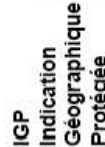
L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

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 23 juin au vendredi 27 juin

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Carottes râpées vinaigrette Melon	Terrine de lapin Pomme de terre/cervelas		Taboulé Salade mexicaine	Concombre crétois* Pamplemousse
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Fréquence libre	Plats <70% de denrées protéiques
Steak frais	Beignet de calamars		Bruschetta 4 fromages	Rougail saucisse
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre	Ratatouille		Salade verte	Riz
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Camembert (30g)	Entremet vanille		Emmental	Brie
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides
Abricots	Banane		Liégeois chocolat	Crème catalane

DNB 3^{ème}

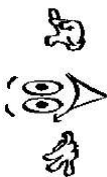
DNB 3^{ème}

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 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

lundi 30		mardi 01		mercredi 02		jeudi 03		vendredi 04	
Fréquence libre		Entrée +15% lipides				Fréquence libre		Crudités	
Melon		Saucisson à l'ail Rillettes Sardines à l'huile				Betteraves rouge vinaigrette Lentilles à l'échalotes		Macédoine vinaigrette Pamplemousse	
Pasteque									
Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)				Poisson ≥ 70%		Plats protidiqes P/L ≤ 1	
Emincé de volaille Cuisse de poulet rôti Poulet rôti		Rôti de bœufs				Filet de lieu		Cordon bleu	
Féculent		Légumes verts				Féculent		Légumes verts	
Frites		Gratin mediterraneen				Purée de pommes de terre		Petits pois/carottes	
Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium				Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	
Camembert (30g)		Chèvre				Fromage blanc aux fruits		Vache qui rit	
Frut cru		Fréquence libre				Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	
Kiwis Abricots		Compote de pommes				Ananas Nectarine		Crème dessert 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.

