

Menus pour la semaine

Du 26 au 30/05/2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Pâté de campagne / crudités Pâtes à la Bolognaise Salade & gruyère râpé Fruits	Pastèque Millassou Glace
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Radis Escalope de dinde à la crème de chorizo Pommes vapeur Compote + biscuit	Carottes râpées Poisson pané Haricots verts Crème dessert
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Melon Tartine gratinée Salade Glace	
Jeudi			
Vendredi			

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale



Emmanuelle THEIL

Le Chef-cuisinier



Loïc PEZAIRE

La Gestionnaire



Précilia DAKITSE-BENISSAN

L'Infirmière



Sandy CHASSAGNE

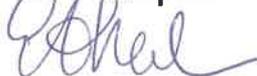
Menus pour la semaine

Du 02 au 06/06/2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Melon / pastèque Émincé de volaille Beignets de choux fleurs Petits suisses aromatisés	Sardines Croque - Monsieur Salade Compote
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Surimi / betteraves Sauté de veau BIO et ses petits légumes Fromage blanc aux fraises	Salade composée Poisson pané Epinards Crème dessert
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Concombre à la Bulgare Palette à la diable / andouillette Purée Salade de fruits	Melon Pizza Salade Glace
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Feuilleté au chèvre / quiche aux légumes Paupiette de poulet Duo de haricots Fromage Fruits	Œufs durs Rôti de veau BIO Pâtes Beignet
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade composée Poisson pané & citron Riz Liégeois	

-FAIT MAISON

La Principale



Emmanuelle THEIL

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier



Loïc PEZAIRE

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire



Précilia DAKITSE-BENISSAN

L'Infirmière



Sandy CHASSAGNE

Menus pour la semaine

Du 09 au 13/06/2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi			
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Pastèque, tomates mozzarella Rôti de porc Flageolets Yaourt nature BIO	Betteraves Welsh Salade verte Glace
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Oeufs durs mayonnaise Gratin de poisson Épinards Donut's	Pâté en croûte Omelette pommes de terre, fromage et jambon Fruits
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Melon / radis Raviolis Salade Yaourt aromatisé BIO	Salade composée Escalope de dinde Brocolis Crème dessert
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Carottes râpées Brandade de morue Salade Fruits	

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale



Emmanuelle THEIL

Le Chef-cuisinier



Loïc PEZAIRE

La Gestionnaire



Précilia DAKITSE-BENISSAN

L'Infirmière



Sandy CHASSAGNE

Menus pour la semaine

Du 16 au 20/06/2025

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Macédoine / radis Pilons de poulet Ratatouille Glace	Melon Steak frais Pommes noisette Fruits
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Sardines / maquereaux Chipolatas / merguez Choux fleurs béchamel Compote + biscuit	Concombres Raviolis Salade Crème dessert
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade composée Bouchée aux légumes Riz Cocktail de fruits	Oeufs durs Wrap au poulet Chips Glace
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Melon / pastèque Assiette kebab sauce blanche Frites / tomates provençales Fruits	Pamplemousse Saucisson brioché Purée Crécy Mousse aux fruits
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Charcuterie Poisson frais Duo de haricots Fromage Fruits	

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale



Emmanuelle THEIL

Le Chef-cuisinier



Loïc PEZAIRE

La Gestionnaire



Précilia DAKITSE-BENISSAN

L'Infirmière



Sandy CHASSAGNE