

MENUS

Du 5 au 9 mai 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 5 MAI

Tomates cerises, féta et pesto 
Mixed grill Merguez / Chipolata (France)  / Mixed grill végétal 
Pommes noisettes
Yaourt  - Biscuit 

MARDI 6 MAI

Nems aux légumes
Pad Thaï de légumes  / Nouilles chinoises
Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

MERCREDI 7 MAI

Tzatziki 
Moussaka de bœuf (France)  / Moussaka égrené végétal 
Riz 
Flan caramel  / Fruit 

JEUDI 8 MAI

FÉRIÉ

VENDREDI 9 MAI

Terrine de poisson sauce cocktail 
Cœur de filet de colin MSC sauce beurre blanc  / Poêlée méridionale
Fromage  ou AOP ou IGP / Crème dessert  

REPAS ET GOUTERS DU 5 AU 9 MAI 2025

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tomates cerises, féta, pesto				T		X								
Mixed grill chipi/merguez														
Mixed grill chipi/merguez végétal	T	T		T	T	T		T				T	T	
Pommes noisettes		T			T	T			T					T
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Nem aux légumes					X								X	
boulettes Thaï		X											X	
Nouilles chinoises et légumes		X											X	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Fruit, yaourt à boire						X								
MERCREDI														
Tzaziki						X								
Moussaka de Bœuf						X								
Moussaka égrené végétal		T				X								
Aubergines, Riz BIO														
Flan Caramel				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X								X	
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
Terrine de poisson sauce cocktail	T	T	T		T	T	T	T	X		X			T
Cœur de filet de colin MSC sauce beurre blanc		T			X	T		T	T				T	
Poêlée méridionale														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 12 au 16 mai 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 12 MAI

Salade de tomates cerises et billes de mozzarella
Fricadelle de bœuf / **Merguez végétale**
Légumes du soleil
Yaourt - Biscuit

MARDI 13 MAI

Carottes râpées
Lasagnes de légumes au Gorgonzola
Fromage ou AOP ou IGP - Compote pomme et rhubarbe

MERCREDI 14 MAI

Samossa aux légumes
Rougail de saucisses (France) / **Chipolata végétale**
Purée de patates douces
Flan coco / Fruit

JEUDI 15 MAI

Poulet fermier Yassa (France) / **Saucisse végétale**
Riz
Fromage ou AOP ou IGP / Ananas au sirop

VENDREDI 16 MAI

Fromage blanc aux herbes
Beignet de calamars sauce tartare / Gratin de courgettes
Fromage ou AOP ou IGP / Fruit

REPAS ET GOUTERS DU 12 AU 16 MAI 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tomates cerises, billes de mozzarella				T		X								
Fricadelle de bœuf					X				X					
Merguez végétale		T		T	T			T				T	T	
Légumes du soleil														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				T	X	X								
MARDI														
Carotte BIO râpées	X							X						X
Lasagnes de légumes grillées au Gorgonzola				X	X	X								
Légumes/pâtes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote pommes rhubarbe														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Samossa aux légumes					X								X	
Rougail de saucisses		T	T	T	T	X	T	T	T		T			T
Chipo végétale	T	T		T	T	T		T						T
Purée de patates douces						X								
Flan Coco				T	T	X			T					T
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
JEUDI														
Oeuf dur mago	X								X					X
poulet fermier Yassa														
Saucisse végétale		X			X	T			X		T			T
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Yaourt à boire, bicuit					X	X			X					
VENDREDI														
Fromage blanc aux herbes						X								
Beignets de calamars sauce tartare			T		X	T	X		T	T		X		T
Gratin de courgettes BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X								X

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits [changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...]

MENUS

Du 19 au 23 mai 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



LUNDI 19 MAI

Betteraves et maïs 

Jambon (VPF) sans nitrite / Jambon de dinde (France) / Chipolata végétarienne

Coquillettes au fromage 

Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

MARDI 20 MAI

Feuilleté emmental

Chachouka merguez véggie  / Légumes confits 

Fromage  ou AOP ou IGP - Crème caramel 

MERCREDI 21 MAI

Radis rose et micro beurre

Tajine d'agneau (France) citrons et amandes  / Croq fromager

Légumes du soleil 

Cheesecake vanille  / Fruit 

JEUDI 22 MAI

Salade verte et tomates 

Burger Crispy poulet (France)  / Burger végétarien 

Frites

Fromages  ou AOP ou IGP / Compote 

VENDREDI 23 MAI

Coleslaw 

Colombo de poisson  / Riz 

Mousse chocolat Nutella  / Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 19 AU 23 MAI 2025

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave maïs	X							X						X
Jambon VPF sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipolata						X								
Coquillettes fromage					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
MARDI														
Feuilleté emmental				T	X	X			T				T	
Chachouka, merguez veggie		T		T	T			T				T	T	
Légumes confits														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème caramel				T	T	X			T				T	
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Radis roses, micro beurre						X								
Tajine d'agneau citrons et amandes				X										
Croq' Fromager		T			X	X	T		X		T		T	
Légumes du soleil BIO														
Cheesecake vanille				X	X	X			X					
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Tomte, salade														
Burger crispy poulet					X	X		T	X			T	T	
Burger végétarien					X	X		T	X			T	T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit Biscuit jus de fruit					X	X			X					
 VENDREDI														
Coleslaw	X								X					X
Colombo de poisson					T			T			X			
Riz BIO														
Mousse chocolat Nutella				X	X	X							X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 26 au 30 mai 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 26 MAI

Salade verte et dés d'emmental

Cuisse de poulet BBC (France) à l'orange / Croq'Fromage

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

MARDI 27 MAI

Carottes au cumin

Couscous veggie / Merguez veggie / Semoule et Légumes

Fromage blanc miel et pistache - Fruit

MERCREDI 28 MAI

Rosette de Lyon (VPF) et micro beurre

Sauté de porc au chorizo (France) / Egrené végétal sauce napolitaine

Pennes

Fromage ou AOP ou IGP / Clafoutis à l'abricot

JEUDI 29 MAI

ASCENSION

VENDREDI 30 MAI

PONT DE L'ASCENSION

REPAS ET GOUTERS DU 26 AU 30 MAI 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte dés emmental	X							X						X
Cuisse de poulet à l'orange														
Croq' fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Carotte BIO au cumin végé	X							X						X
Semoule BIO Légumes BIO		T		T	T			T				T	T	
Fromage blanc miel pistache				X		X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Rosette de Lyon, micro beurre						X								
Sauté de porc au chorizo						X								
Egrené végét sauce Napolitaine		T												
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti bio abricot				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)