



• Menu du 21 au 25 avril 2025

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25 (Végétarien)
	. Cèleri rémoulade . Sauté de porc . Purée de carottes . Yaourt . Corbeille de fruits	FORKY 	. Concombres . Pilon de poulet . Petits pois . Yaourt . Corbeille de fruits	. Salade verte croustons . Sauce tomates . Pates . Camembert . Salade de fruits exotiques

• Menu du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
. Tomates . Pates carbonara . Yaourt aromatisé . Corbeille de fruits	. Macédoine . Steak de bœuf . Frites . Camembert . Riz au lait	FORKY 		. Betterave . Saute de volaille . Boulgour . Tomme . Corbeille de fruits

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques



• Menu du 5 mai au 9 mai 2025

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
. Radis beurre . Émincé de volaille . Riz pilaf . Fromage . Corbeille de fruits	. Cèleri rémoulade . Lasagne de bœuf . Salade . Yaourt . Compote	FORKY 		. Salade verte croutons . Poisson du jour . Mélange 5 céréales . Yaourt . Mousse au chocolat

• Menu du 12 Mai au 16 Mai 2025

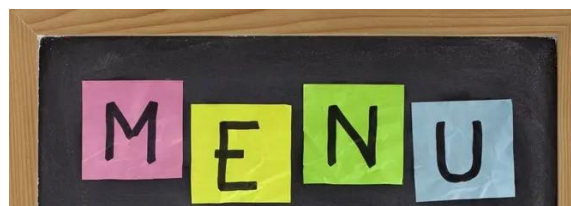
Lundi 12	Mardi 13 (Végétarien)	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
. Salade de tomates . Filet de lieu . Légumes du jour . Fromage . Corbeille de fruits	. Lentille corail . Gnocchi . Sauce tomates . Fromage . Crème dessert (local)	FORKY 	. Œuf dur . Pilon de poulet . Boulgour . Yaourt . Corbeille de fruits	. Crudités . Saucisse . Purée de panais . Yaourt . Tarte aux fruits

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

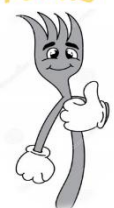
☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques



• Menu du 19 au 23 mai 2025

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 (Végétarien)	Vendredi 23
. Choux rouges . Emincé de bœuf . Riz pilaf . Yaourt . Salade de fruits	. Pizza . Sauté de porc . Légumes . Tomme . Corbeille de fruits	FORKY 	. Carottes râpées . Lasagne . Salade . Tomme grise . Corbeille de fruits	. Cèleri rémoulade . Poisson du jour . Mélange 5 céréales . Yaourt . Panacotta

• Menu du 26 au 30 mai 2025

Lundi 26	Mardi 27 (Végétarien)	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
. Salade verte croustons . Saucisse fumée . Choux fleurs . Yaourt . Corbeille de fruits	. Choux blancs . Pates . Sauce tomates . Kiri . Glace	FORKY 		

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques



• Menu du 2 juin au 6 juin 2025

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6 (Végétarien)
. Cèleri rémoulade . Escalope viennoise . Riz . Yaourt (local) . Compote	. Salade de Riz . Bœuf bourguignon (local) . Carottes au cumin . Yaourt . Corbeille de fruits	FORKY 	. Salade de tomates . Poisson frais . Haricots beurre . Brie . Biscuit	. Concombres . Nuggets . Semoule . Yaourt . Corbeille de fruits

• Menu du 9 juin au 13 juin 2025

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	. Betterave / Maïs . Chipolata . Haricots verts . Tomme . Liégeois	FORKY 	. Crudités . Pilon de poulet . Boulgour . Yaourt . Corbeille de fruits	. Macédoine mayonnaise . Filet meunière . Légumes du jour . Yaourt . Riz au lait

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques



La P'tite Fourchette Gourmande



• Menu du 16 juin au 20 juin 2025

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 (Végétarien)	Vendredi 20
. Salade verte aux croutons . Saucisses . Pates . Yaourt aromatisé . Corbeille de fruits	. Charcuterie . Poisson du jour . Semoule . Brie . Corbeille de fruits	FORKY 	. Salade de tomates . Pâtes . Sauce tomates . Petit suisse (local) . Pâtisserie	. Concombre . Viande de kebab . Frites . Yaourt . Corbeille de fruits

• Menu du 23 juin au 27 juin 2025

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27 (Végétarien)
. Charcuterie . Filet de poisson . Printanière de légumes . Saint nectaire . Corbeille de fruits	. Cèleri rémoulade . Sauté de porc . Pates . Yaourt (local) . Glace		. Œuf dur . Emincé de volaille (local) . Riz pilaf . Fromage (local) . Liégeois	. Duo de crudités . Couscous végété . Légumes ratatouille . Tomme . Corbeille de fruits

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques



La P'tite Fourchette Gourmande



• Menu du 30 juin au 04 juillet 2025

Lundi 30 (Végétarien)	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
. Duo de crudités . Steak du fromager . Mélange 5 céréales . Fromage . Corbeille de fruits	. Macédoine . Pate carbonara . Salade verte . Yaourt nature . Corbeille de fruits		. Maïs . Poisson du jour . Riz complet . Yaourt . Corbeille de fruits	Menu de fin d'année

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire

Légende des produits allergènes : 1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait 8 : fruit a la coque - 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques