

# Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

semaine 20

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Fréquence libre	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Melon Œufs mayo Moules à la catalane	Salade de concombre Salade verte Carottes râpées	Assortiment de crudités	Pastèque Radis beurre Betteraves /pommes	Salade composée Pamplemousse Tomate basilic
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%	Produits prêt-frits > de 15% de lipides	Fréquence libre	Plats <70% de denrées protéidiques
Cuisse de poulet	Poisson local	<i>Croque Monsieur</i>	Pâtes bio au fromage	Steak haché
Légumes verts	Féculents	Légumes verts		Féculents
Petits pois carottes	Boulgour Bio	Salade verte		Purée
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Entremet St môret	Gouda Petits suisses nature sucré		Yaourt nature sucré Saint Nectaire	Carré frais Yaourt aromatisé
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fruit cru
	Crème dessert		Rose des sables Crumble framboises	
Fruits variés	Fruit	Fruits variés	Fruit	Fruits variés

Vu, le Principal  
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire  
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine  
Mme Isabelle ANFRAY

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

# Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

semaine 21

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Fréquence libre	Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Crudités
Bruchetta camembert Pastèque Tomate d'antan	Feuilleté hot dog Pâté de campagne Salade verte/ fromage	Assortiment de crudités	Betteraves /pommes Chou rouge aux noix Carottes râpées/asperges	Melon Salade de maïs aux légumes Pamplemousse
Fréquence libre	Fréquence libre	Plats <70% de denrées protidiques	Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Bolognaise de légumes	Sauté de poulet	Baguette bœuf /fromage	Saucisse de Toulouse	Poisson frais local
Féculeux	Légumes verts	Légumes verts	Féculeux	Féculeux
Spaghetti Bio	Poêlée de légumes	Salade verte	Frites	Riz créole BIO
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Yaourt aromatisé Pont levêque	Chanteneige Yaourt nature sucré	Laitages variés	Entremet chocolat Brie	Kiri Port Salut
Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fruit cru	Fruit cru	Fréquence libre
	Mousse			Yaourt brassé local fermier
Fruits variés	Fruit	Fruits variés	Fruits variés	Fruit

Vu, le Principal  
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire  
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine  
Mme Isabelle ANFRAY

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

**Semaine du 26 mai au 30 mai 2025**

semaine 22

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>		
Samoussa Pastèque Rosette	Tomate/mozzarella/Basilic Concombre hongroise Pamplemousse	Assortiment de crudités		
<b>Fréquence libre</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>		
Brochette de dinde	Hachis de légumes	Poisson pané	Férié	Férié
<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>		
Haricots verts	Purée Salade verte	Légumes variés		
<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>		
Petits suisses aromatisés Fromage	Tomme blanche Cantafrais	Laitage variés		
<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>		
	Riz au lait			
Fruits variés	Fruit	Fruits variés		

Vu, le Principal  
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire  
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine  
Mme Isabelle ANFRAY

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

# Semaine du 02 juin au 06 juin 2025

Repas Créole

semaine 23

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
<b>Crudités</b>	<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Fréquence libre</b>
Céleri rémoulade Melon Tomate - maïs	Mousse de canard Galette au fromage frais Tomate d'antan	Assortiment de crudités	Boudin antillais Acras de poisson Salade créole	Pastèque Pamplemousse Salade verte
<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>	<b>Plats protidiques P/L ≤ 1</b>	<b>Produits prêt-frits &gt; de 15% de lipides</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>	<b>Fréquence libre</b>
Lasagne de volailles	Chipolatas	Cordon bleu	Colombo de poisson	Omelette Croustillant fromage
<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Féculents</b>
Pâtes	Legumes tajine	Légumes variés	Riz pilaf	Pommes rissolées
<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>
Coulommier Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Bonbel	Laitages variés	Montcendré Chèvre	Yaourt aromatisé Fromage
<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>
Fruits variés	Crème dessert Fruit	Fruits variés	Flan coco Banane au four Fruit	Fruits variés

Vu, le Principal  
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire  
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine  
Mme Isabelle ANFRAY

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

# Semaine du 09 juin au 13 juin 2025

semaine 24

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Crudités</b>
Toast chèvre Nems Salade verte	Pastèque Carottes râpées Champignons frais à la crème	Assortiment de crudités	Œufs mayo Melon Radis	Tomate,asperge Concombre au yaourt Pamplemousse
<b>Fréquence libre</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>	<b>Produits pré-frits &gt; de 15% de lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>
Escalope de porc charcutière	Boulettes de bœuf tomate	Nuggets de poulet	Galette légumes	Filet colin tex mex
<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>
Poêlée de légumes	Semoule blé Bio	Légumes variés	Salade verte	Pâtes Bio
<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>
Pyrénéens Yaourt nature sucré	Morbier Petits suisses aromatisé	Laitage variés	Saint Albry Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Tartare
<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fruit cru</b>
Crème dessert			Brownies Lychees au sirop	
Fruit	Fruits variés	Fruits variés	Fruit	Fruits variés

Vu, le Principal  
Mr Lahoucine EL GERSSIFI

Le Gestionnaire  
Mr Olivier Ledoux

La Cheffe de cuisine  
Mme Isabelle ANFRAY

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