



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

		Potage de légumes Bio et dés d'emmental	Carotte râpée Bio et Locale + vinaigrette orientale	Salade haricots verts + vinaigrette
Omelette au fromage BIO	Colin mariné thym citron	Rôti de veau FR  sauce marenco (champignons, tomate)	Couscous au poulet LR  + Semoule + Légumes et bouillon	Accras de morue sauce soleil (mayonnaise, fromage blanc, curry, miel)
Riz à la tomate Haricots beurre saveur jardin	Chou fleur béchamel Pommes rissolées	Purée de pommes de terre BIO Petit pois		Haricots verts persillés Tortis
Edam <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Carré <b>Aide UE à destination des écoles</b>		Fromage blanc BIO miel citron	Yaourt nature BIO ET LOCAL + sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>
Compote de pomme coupelle	Fruits de saison BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Fruits de saison (Banane RUP)	Dattes sèches (déco)	



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



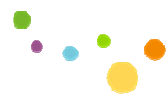
\*Substitution sans porc  
Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Production locale  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique  
**\* Aide UE à destination des écoles**



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Potage paysan BIO (carotte, poireau, courgette) et emmental râpé		Concombre bio vinaigrette	Carottes râpées BIO + vinaigrette + Dés d'emmental	
Boulettes de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	Riz et chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, haricots plats, carottes, poivron, carotte, oignon, ketchup, cumin)	Steak colin sauce matelote	Rôti de porc LR au jus *Rôti de dinde LR au jus	Nuggets de poisson
Röstis de légumes et pommes de terre	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes) Riz	Purée de légumes (pomme de terre céleri haricots verts)	Butternut BIO + Béchamel <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Saint Nectaire
Fruits de saison BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Tomme Bio <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Yaourt aromatisé <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Cake aux pépites de chocolat	Banane <b>Aide UE à destination des écoles</b>

**Spécialité du chef**  
*Viande racée*  
*Produits BIO*

**Nouvelles recettes**  
 **Label Rouge**  
 **Viande Origine France**

**\*Substitution sans porc**  
**Pêche responsable**  
**Bleu blanc cœur**

**Production locale**  
 **Appellation d'Origine Contrôlée**  
 **Appellation d'Origine Protégée**

**Indication Géographique Protégée**  
**Région Ultra Périphérique**  
**\* Aide UE à destination des écoles**



# Menu

Du 24 au 28 mars 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Salade Iceberg et croûtons Vinaigrette à la pomme		Carottes râpées bio + vinaigrette		Salade coleslaw
Trotolle (pâte biologique et locale) et base lentilles tomate	Colin gratiné fromage	Emincé de poulet sauce normande	Rôti de bœuf et jus	Paëlla au poisson
Haricots beurre saveur jardin Pommes rissolées	Macaronis et emmental râpé Chou fleur béchamel	Petits pois bio à la Lyonnaise (oignon, herbes de provence) (tomate, ciboulette, échalote) Gnocchi	Yaourt aromatisé	Yaourt nature BIO ET LOCAL + sucre
Gouda BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Yaourt nature BIO ET LOCAL + sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Purée de pomme BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Fruit de saison BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Flan vanille (crème pâtissière, œufs, vanille)
Fruit BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Fruit BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Yaourt nature BIO ET LOCAL + sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Yaourt aromatisé <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Yaourt nature BIO ET LOCAL + sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>

- |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <b>Spécialité du chef</b><br><b>Viande racée</b><br><b>Produits BIO</b> | <b>Nouvelles recettes</b><br><b>Label Rouge</b><br><b>Viande Origine France</b> | *Substitution sans porc<br><b>Pêche responsable</b><br><b>Bleu blanc cœur</b> | <b>Production locale</b><br><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b><br><b>Appellation d'Origine Protégée</b> | <b>Indication Géographique Protégée</b><br><b>Région Ultra Périphérique</b><br><b>* Aide UE à destination des écoles</b> |
|---|---|---|---|--|

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  Végé



	<p>Céleri râpé BIO mayonnaise (préparé) </p> <p>et dés de mimolette</p>	<p> Potage ardenais (potage à l'endive) et emmental râpé</p>	<p> Escalade printanière </p> <p>Salade laitue Iceberg radis rondelle et maïs vinaigrette du terroir </p>	
<p> Sauté de bœuf sauce estragon</p>	<p>Saucisse de francfort *Francfort de volaille</p>	<p>Semoule BIO à la mexicaine (tomate, haricots rouges, poivron, cumin, paprika)</p>	<p>Boulette agneau sauce navarin (oignon, ail, herbe de provence, concentré de tomate, carotte) </p>	<p> Gâteau d'œuf BIO et sauce tomate</p>
<p>Carottes Vichy Tortis</p>	<p>Haricots blancs </p>		<p>Haricots verts ail et persil Gratin dauphinois </p>	<p>Rondelles de carotte Bio + Béchamel </p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>
<p>Edam BIO </p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>			<p> Yaourt sur lit de fruit Local (laiterie des bas vignons)</p>	<p> Fromage blanc + sucre</p>
<p>Fruits de saison BIO </p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>	<p>Purée de pomme BIO </p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>	<p> Fruits de saison</p>	<p>Dessert en cours de création (non défini à ce jour) petit chocolat </p>	<p> Fruits de saison (Banane RUP)</p>



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



\*Substitution sans porc  
Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Production locale  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique  
**\* Aide UE à destination des écoles**



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Salade de mâche et maïs Vinaigrette terroir		Chou blanc râpé BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) Dés de mimolette		Carottes râpées BIO Vinaigrette miel colombo dés d'emmental
Cordon bleu	Emincé de volaille Bio dijonnaise	Rôti de veau  et jus	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry, emmental râpé)	Steak de cabillaud et sauce aurore
Riz Bio safrané Ratatouille	Petits pois Coquillette	Pommes smile Haricots verts à l'ail		Purée pomme de terre brocolis
Yaourt nature BIO et sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Bleu d'Auvergne <b>Aide UE à destination des écoles</b>		Yaourt nature + sucre <b>Aide UE à destination des écoles</b>	
	Fruits de saison BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Fruits de saison (ecoresponsable)	Panna cotta vanille	Cake à l'orange

- |   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <b>Spécialité du chef</b><br><b>Viande racée</b><br><b>Produits BIO</b> | <b>Nouvelles recettes</b><br><b>Label Rouge</b><br><b>Viande Origine France</b> | <p><i>*Substitution sans porc</i></p> <b>Pêche responsable</b><br><b>Bleu blanc cœur</b> | <b>Production locale</b><br><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b><br><b>Appellation d'Origine Protégée</b> | <b>Indication Géographique Protégée</b><br><b>Région Ultra Périphérique</b><br><b>* Aide UE à destination des écoles</b> |
|---|---|--|---|--|



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU**

		Concombre bio dés de brebis vinaigrette	Salade Iceberg + croutons + vinaigrette	
Saucisse fumée * Saucisse de volaille	 Riz jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Jambon blanc LR ou Rôti de dinde LR	Rôti de bœuf au jus et ketchup	Colin à la brésilienne
Boulgour BIO sauce tomate  Courgette saveur jardin		Polenta cremeuse à la carotte	Gratin de piperade ( piperade, macaronis, fromage râpé)	Epinards béchamel Bio Semoule Bio
Edam BIO  Aide UE à destination des écoles	Fourme d'ambert AOP  Aide UE à destination des écoles	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Cantal AOC  Aide UE à destination des écoles
Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Crème dessert vanille		Flan chocolat	Fruits de saison (Banane RUP)



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



\*Substitution sans porc  
Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Production locale  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique  
\* Aide UE à destination des écoles



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			LE JOUR DU	
		Laitue Iceberg et dés de brebis vinaigrette		Carottes râpées + vinaigrette <i>Aide UE à destination des écoles</i>
	Sauté de bœuf sauce rougail	Escalope de poulet au jus		Aiguillettes de colin pané et citron
	Pommes rissolées Brocolis saveur jardin	Courgettes cubes et riz	Pâtes farcies Tex Mex (raviolis fourrées haricots rouge, maïs, poivrons, tomates séchées) sauce tomate Bio et fromage râpé	Petits pois BIO saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote) Mélange 4 céréales
	Gouda BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>		Yaourt aromatisé BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Yaourt nature BIO et sucre <i>Aide UE à destination des écoles</i>
	Fruits de saison BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Compote de pomme BIO	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



\*Substitution sans porc  
Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Production locale  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique  
*\* Aide UE à destination des écoles*



# Menu

Du 28 avril au 02 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>			FERIE	
		Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)  Dés de mimolette		Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)
Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Steak colin sauce rougail	Sauté de bœuf sauce normande		Boulettes d'agneau au jus
	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots vers, petits pois, carottes) Boulgour	Jardinière de légumes Coquillettes		Gratin du sud BIO (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel, fromage râpé) Polenta
Vache qui rit	Saint Nectaire <i>Aide UE à destination des écoles</i>			Yaourt brassé BIO à la banane
Fruit BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Fruit BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Crème dessert chocolat		



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



\*Substitution sans porc  
Pêche responsable  
Bleu blanc cœur



Production locale  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique  
*\* Aide UE à destination des écoles*