



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurce </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Concombre à la menthe</p>			<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p> 

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée 

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Carottes râpées 		Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc) 
Chou-fleur 	Rösti aux légumes		Coquillettes 	Tomme de Pyrènes
Gouda	Kiri 		Muffin	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Compote de pommes			
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
-



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque		Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)  		Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées			Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Faisselle	Coulommiers
Galette pur beurre 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 			<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte 		Carottes râpées 	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)  		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Coquillettes				Poêlée de légumes 
Mimolette	Camembert		Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Madeleine		Croisillon aux pommes	Fruit de saison 
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané			S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- Gratin de légumes du jardin** : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
- Mixed grill*** : chipolatas, merguez
- Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Carottes râpées 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Frites			Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées		Cantafras	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte		Melon	Pastèque
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Gratin de légumes				
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé		Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			S/V : Poisson poêlé au beurre



- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre		Salade verte vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate		Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne		Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Compote de pommes	
Palet breton 	Fruit de saison		S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, mais

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
-