

Menus du 5 au 9 mai 2025

Lundi 5

Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9



Filet de hoki
sauce dieppoise



Pommes vapeur



Camembert



Compote pomme-fraise

Œufs durs mayonnaise



Rôti de bœuf
sauce Tex-Mex



Carottes braisées

Fromage blanc
fermier au coulis de
fruits rouges



Carottes râpées
vinaigrette



Escalope de poulet
aux herbes



Blé pilaf



Tomme blanche



Pomme



FERIE

Tomates vinaigrette



Poêlée de haricots
rouges



Riz

Petit fromage moussoux

Brownies et crème anglaise

Au menu de vendredi, je te propose une association de
haricots rouges et de riz. C'est une nouvelle recette qui
permet de varier les sources de protéines !

Bon appétit !



Quatre-quarts maison
Lait



Barquette choco-noisette
Compote

Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange



Baguette
Beurre
Kiwi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 12 au 16 mai 2025

Lundi 12 

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16 

Betteraves vinaigrette

Omelette nature

Pommes vapeur

Saint Paulin

Glace

Concombres vinaigrette

Carbonara de poisson

Spaghetti semi-complètes et gruyère râpé

Pêches à la chantilly

Steak haché de veau sauce tomate

Purée de pommes de terre

Yaourt fermier nature sucré

Poire

Salade farandole

Filet de cabillaud sauce curry

Riz pilaf
Courgettes cuisinées

Saint Nectaire

Banane

Couscous de légumes

Semoule semi-complète

Bûchette de chèvre

Crème dessert chocolat

Cette semaine, je te propose de déguster de la courgette. Le savais-tu ? Au XVIII^e siècle, des italiens ont décidé de consommer une courge avant qu'elle ne soit mûre. C'est de cette manière qu'est née la courgette. Tu peux en retrouver au menu de jeudi accompagnée de riz et de poisson.

Bon appétit !



Biscuit
Orange

Pain aux céréales
Confiture
Yaourt aromatisé

Brioche
Barre de chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Jus de pommes

Quatre-quarts maison aux pépites de chocolat
Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 19 au 23 mai 2025

Lundi 19

Mardi 20

Mercredi 21

Jeudi 22 

Vendredi 23

Boulettes de bœuf à la portugaise



Quinoa



Petit fromage frais aux herbes



Assiette de fruits

(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Tomates vinaigrette



Filet de merlu sauce aurore



Haricots verts persillés



Brie



Flan pâtissier

Salade Piémontaise



Poulet rôti

Carottes cuisinées



Mimolette

Abricot

Melon

Curry de pois chiches



Riz

Petit-suisse nature sucré



Fish & chips de colin et citron



Frites



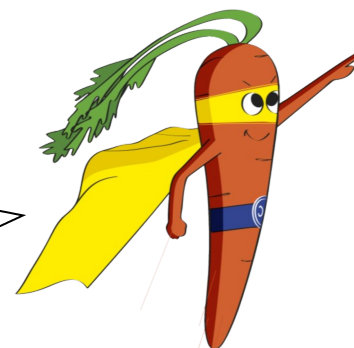
Fromage blanc fermier nature sucré



Fraises

Le pois chiche est un légume sec très populaire dans le monde. Il peut être proposé sous plusieurs formes telles que le houmous, en farine ou encore en curry comme au menu de jeudi.

Bon appétit !



Gâteau au yaourt maison
Compote



Baguette
Beurre
Poire



Pain au chocolat
Lait



Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange



Moelleux amande
Yaourt aromatisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 26 au 30 mai 2025

Lundi 26



Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Concombres
vinaigrette



Filet de hoki à la
crème



Cake courgette et feta



Chili sin carne



Pommes vapeur



Sauté de veau
au romarin



Riz

Petit-suisse nature
sucré



Haricots beurre

Emmental



Nectarine

Coulommiers



Petit pot de glace

FERIE
ASCENSION

PONT DE L'ASCENSION

Chaude ou froide, au four, en frites, en purée ou encore à la vapeur comme au menu de mardi, il existe autant de variétés que de façon de la consommer.

Les pommes vapeur que je te propose sont issues de l'agriculture biologique et proviennent d'Anneville-Ambourville (76).

Bon appétit !



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus de pommes-
poires



Gâteau aux amandes
maison
Lait



Baguette
Beurre
Pomme



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.