



Menus de JANVIER 2025



LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Betteraves Omelette de pommes de terre Salade Produit laitier	Salade au chorizo Lasagne saumon épinard Dessert maison	Bouillon de poule Pot-au-feu fruit	Velouté de légumes Croque monsieur Salade Dessert maison
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Tarte aux poireaux Brandade de poisson Produit laitier	Tourin à l'ail Pizza Dessert maison	Pamplemousse Patate douce rôtie au brie Dessert maison	Soufflé au fromage Petit salé Lentilles fruit
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Vermicelle à la tomate Fricassé de poulet Haricots verts Fruit	Rillettes Blanquette de poisson Riz Produit laitier	Maïs thon en salade Filet mignon crémeux au Boursin et champignons /gratin de pommes de terre-- dessert maison	Quiche aux oignons Galette de carottes Dessert maison
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade pommes croutons Tartiflette Dessert maison	Velouté de lentilles corail Feuilleté saumon poireaux Dessert maison	Carottes râpées Rôti de veau Légumes d'hiver rôtis au four Fruit	Tartine de beurre/radis Pâtes aux champignons à la crème Produit laitier

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement.
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le losange indique légumes secs 2x/mois



Menus de Février 2025



LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Velouté de légumes Pates au saumon et fondue de poireaux Dessert maison	Betteraves en salade Emincés de poulet/ flan potimar- ron Dessert maison	Tarte butternut Hachis parmentier végétarien aux légumes d'hiver Produit laitier	Salade de croûtons Choucroute Fruits
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Quiche aux fromages Galette de choux/ salade Dessert maison	Salade de lentilles Blanquette de veau Carottes vapeur Produit laitier	Pain beurre saucissons Gratin de cabillaud aux épinards Fruits	Carottes râpées Roti de bœuf/frites Dessert maison
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Tarte aux épinards Pommes de terres farcies Produits laitiers	Vermicelle Boulettes de carottes et pois cassées au curry accompagné de riz Fruits	Rillettes de thon St Moret Sauté d'agneau/ haricots blancs Dessert maison	Salade de chèvre chaud pané Poisson frit Chou fleur béchamel Dessert maison

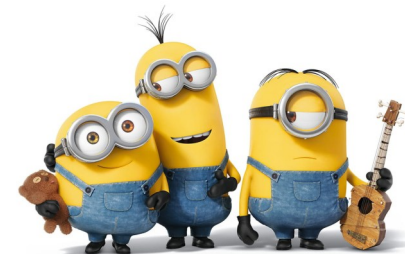
Bonnes vacances !!!!



Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement.
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le losange indique légumes secs 2x/mois



Menus de Mars 2025

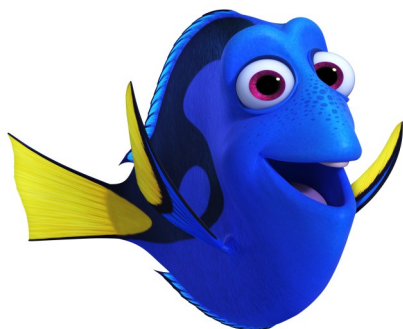


LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Choux rouge aux pommes Beignets de salsifis Dessert maison	Velouté de choux fleur Truffade au Saint Anja Fruits	Quiche Lorraine Poisson pané/ riz Dessert maison	Pamplemousse Croque monsieur/salade Produit laitier
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Carottes rapées Bœuf bourguignon/ Pommes vapeur Produit laitier	Tartine Chèvre-miel Nuggets de thon / Petits pois carottes Dessert maison	Salade auvergnate Curry de pois chiches Fruits	Vermicelle Pot-au-feu Dessert maison
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Soupe à la tomate Pâtes à la crème de poireaux et chorizo Dessert maison	Œufs brouillés Tourte e pommes de terre/ Fro- mage ail et fines herbes Fruits	Mais/ Thon en vinaigrette Lasagnes Dessert maison	Céleri remoulade Blanquette de poisson/ purée de lentilles corail Produit laitier
LUNDI 31			
Quiche au saumon Poulet/Haricots verts Dessert maison			

L'hiver est terminé!
Bienvenue cher printemps!



Menus d'Avril 2025



	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
	Vermicelle à la tomate Pizza végétarienne Fruits	Chèvre chaud pané Sauté de porc/ riz pilaf Dessert maison	Charcuterie Feuilleté saumon/Poireaux Produit laitier
LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
Betteraves en salade Chipolatas / Purée de pois cassés Dessert	Velouté de légumes Gratin de poisson Fruits	Soufflé au fromage Galettes de carottes/ salade Produit laitier	Salade de pommes/ croutons Roti de bœuf/ frites de patates douces Dessert maison
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Maïs thon en vinaigrette Chausson à la béchamel Dessert maison	Salade de truite fumée Petit salé/lentilles Dessert maison	Pâté de campagne Brandade de morue Produit laitier	Carottes rapées Fajitas de poulet Fruits



Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement.



Menus de Mai 2025



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tartine de beure / radis Omelette de pommes de terre/ salade Produit laitier	Salade de morue Roti de veau/ haricots verts Fruits	FERIE	Pêche au thon Pates au saumon Dessert maison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Charcuterie Nuggets de poulet/ petits pois Fruits	Tarte légumes Filet de poisson à la sauce to- mate/ pommes vapeur Produit laitier	Crudités Friands/ salade Dessert maison	Tartine chèvre-miel Parmentier de canard Glaces
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé Poisson pané/ carottes Vichy Dessert maison	Salade de pois chiche Steak haché/ pommes dauphines Produit laitier	Vermicelle Feuilleté de légumes Dessert maison	Quiche à la truite fumée Croque monsieur/ salade Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade pommes/ croûtons Couscous Fruits	Concombre à la crème Flan de thon provençal/ salade Dessert maison	FERIE	FERIE

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
 Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois



Menus de Mai 2025



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tartine de beure / radis Omelette de pommes de terre/ salade Produit laitier	Salade de morue Roti de veau/ haricots verts Fruits	FERIE	Pêche au thon Pates au saumon Dessert maison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Charcuterie Nuggets de poulet/ petits pois Fruits	Tarte légumes Filet de poisson à la sauce to- mate/ pommes vapeur Produit laitier	Crudités Friands/ salade Dessert maison	Tartine chèvre-miel Parmentier de canard Glaces
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé Poisson pané/ carottes Vichy Dessert maison	Salade de pois chiche Steak haché/ pommes dauphines Produit laitier	Vermicelle Feuilleté de légumes Dessert maison	Quiche à la truite fumée Croque monsieur/ salade Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade pommes/ croûtons Couscous Fruits	Concombre à la crème Flan de thon provençal/ salade Dessert maison	FERIE	FERIE

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
 Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois



Menus de Mai 2025



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tartine de beure / radis Omelette de pommes de terre/ salade Produit laitier	Salade de morue Roti de veau/ haricots verts Fruits	FERIE	Pêche au thon Pates au saumon Dessert maison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Charcuterie Nuggets de poulet/ petits pois Fruits	Tarte légumes Filet de poisson à la sauce to- mate/ pommes vapeur Produit laitier	Crudités Friands/ salade Dessert maison	Tartine chèvre-miel Parmentier de canard Glaces
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé Poisson pané/ carottes Vichy Dessert maison	Salade de pois chiche Steak haché/ pommes dauphines Produit laitier	Vermicelle Feuilleté de légumes Dessert maison	Quiche à la truite fumée Croque monsieur/ salade Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade pommes/ croûtons Couscous Fruits	Concombre à la crème Flan de thon provençal/ salade Dessert maison	FERIE	FERIE

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois



Menus de Mai 2025



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tartine de beure / radis Omelette de pommes de terre/ salade Produit laitier	Salade de morue Roti de veau/ haricots verts Fruits	FERIE	Pêche au thon Pates au saumon Dessert maison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Charcuterie Nuggets de poulet/ petits pois Fruits	Tarte légumes Filet de poisson à la sauce to- mate/ pommes vapeur Produit laitier	Crudités Friands/ salade Dessert maison	Tartine chèvre-miel Parmentier de canard Glaces
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé Poisson pané/ carottes Vichy Dessert maison	Salade de pois chiche Steak haché/ pommes dauphines Produit laitier	Vermicelle Feuilleté de légumes Dessert maison	Quiche à la truite fumée Croque monsieur/ salade Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade pommes/ croûtons Couscous Fruits	Concombre à la crème Flan de thon provençal/ salade Dessert maison	FERIE	FERIE

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois



Menus de Mai 2025



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tartine de beure / radis Omelette de pommes de terre/ salade Produit laitier	Salade de morue Roti de veau/ haricots verts Fruits	FERIE	Pêche au thon Pates au saumon Dessert maison
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Charcuterie Nuggets de poulet/ petits pois Fruits	Tarte légumes Filet de poisson à la sauce to- mate/ pommes vapeur Produit laitier	Crudités Friands/ salade Dessert maison	Tartine chèvre-miel Parmentier de canard Glaces
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé Poisson pané/ carottes Vichy Dessert maison	Salade de pois chiche Steak haché/ pommes dauphines Produit laitier	Vermicelle Feuilleté de légumes Dessert maison	Quiche à la truite fumée Croque monsieur/ salade Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade pommes/ croûtons Couscous Fruits	Concombre à la crème Flan de thon provençal/ salade Dessert maison	FERIE	FERIE

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois



Menus de Juin 2025



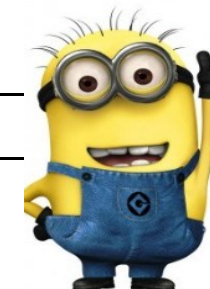
LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Quiche courgettes chèvre Lapin à la moutarde/purée de pommes de terre Produit laitier	Soufflé au fromage Galette de carottes/ salade Dessert maison	Concombres Fajitas Fruits	Tomates mozzarella Feuilleté de saumon aux poi- reaux Dessert maison
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Pastèque Lasagnes de légumes d'été Dessert maison	Salade de truite fumée Tomates farcies Fruits	Quiche oignons/Lardons Poisson pané/Carottes vichy Dessert maison	Piémontaise Chachouka/semoule Produit laitier
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Carotte râpées Blanquette de poisson/riz Dessert maison	Melon Steak/Frites Produit laitier	Rillettes de thon au St Môret Calzone feuilleté aux légumes du soleil Dessert maison	Salade de pois chiches Hachi parmentier Fruits
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Betteraves Pates à la bolognaise Produit laitier	Pâté de campagne Poisson frit/Légume vapeur Dessert maison	Mais en salade Saucisses/lentilles Fruits	Taboulé Tourte de pommes de terres fromage frais Dessert maison
LUNDI 30	Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvision- nement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement. Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange in- dique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois		
Tarte thon/tomates Fricassé de poulet/haricots verts Dessert maison			





RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu de Septembre 2025



LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Tomates bio, fêta, vinaigrette Sauté de veau/ riz pilaf Fromage blanc	Feuilleté au fromage Curry de légumes Salade verte Fruit de saison	Melon Steak haché Purée de pommes de terre Crème vanille	Concombre Gratin de poisson Haricots verts Fruit de saison
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes râpées Poulet à la moutarde à l'estragon et champignons Coquillettes Fruit de saison	Betteraves Lasagne de légumes Salade verte Yaourt	Macédoine Chipolatas - Lentilles Fruits	Taboulé libanais Cabillaud- Courgettes Tarte aux pommes
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Concombres à la crème Emincé de bœuf Semoule Gâteau au chocolat	Salade aux croûtons Omelette au fromage Pommes de terres sautées Fruits de saison	Tomates Escalope de dinde Ratatouille Glace vanille	Carottes râpées Poisson pané Poêlée de légumes Fromage blanc
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de pois chiches, œufs, échalotte, tomates Hauts de cuisse de poulet/Haricots verts Gâteau au chocolat	Salade coleslaw Quiche aux légumes Salade verte Yaourt au chocolat	Radis beurre Côtes de porc/Gratin de choux-fleurs béchamel Fruits	Pâté de campagne Dos de colin Epinards/Pommes de terre Compote de pommes
LUNDI 29	MARDI 30	Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois. Le vert indique les produits certifiés bio.	
Œuf dur- Mayonnaise Sauté de porc aux olives Carottes vichy Crème au chocolat	Crêpe au fromage Hachis parmentier de légumes Salade Fruits		





RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu d'Octobre 2025



		JEUDI 02	VENDREDI 03
		Betteraves rouges Escalope de dinde Fussili au beurre Panacotta fruits rouges	Saucisson Dos de merlu Gratin de blettes Semoule au lait vanille
LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Vermicelle à la tomate Blanquette de veau/ pommes de terre vapeur Crumble aux pommes	Salade de lentilles Couscous végétarien / Semoule Mousse au chocolat	Velouté de courgettes Cuisses de poulet/ Boulgour à la tomate Fruits	Macédoine Cabillaud/ Purée de carottes Crêpes au sucre
SEMAINE DU GOUT			
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Velouté de pois cassé Boulettes de courgettes/ Féta Sauté de porc aux olives vertes Crème de pistache	Velouté de panais Purée de céleri rave Poisson blanc Mousse coco	Salade de pommes de terre, maïs, œufs Spaghettis aux crevettes, sauce curry Verrine crème citron	Velouté de citrouille Aiguillettes de poulet à l'orange/ Rif pilaf Dessert Halloween

BONNES VACANCES

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique.

Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois. Le vert indique les produits certifiés bio.





RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu de Novembre 2025



LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Velouté de courgettes Poulet basquaise, pâtes Tarte aux pommes	Soupe de vermicelle Lasagne saumon-épinards Semoule au lait vanille	Carottes râpées Côte de porc à la moutarde Riz pilaf Banane	Chou rouge aux pommes Dahl de lentilles corail Salade verte- Gouda Yaourt abricot
LUNDI 10	MARDI 11: FERIE	JEUDI 13	VENDREDI 14
Velouté de carottes Lapin à la moutarde Boulgour Fruits		Salade de pommes de terre, maïs, œufs, haricots rouges Roti de dinde-petits pois Cake au citron	Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson Fromage blanc
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Pâté de campagne Steak Haché- Purée de pommes de terre Crème vanille	Velouté de butternut Pizza aux légumes, salade verte Cookie	Salade verte au fromage Sauté de porc à l'estragon Haricots verts Fruits	Velouté de courgettes-Kiri Cabillaud sauce au beurre blanc Semoule Moelleux au chocolat
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Velouté de panais Saucisses/ lentilles vertes Crème chocolat viennois	Betteraves rouges Lasagne butternut et ricotta Flan antillais à la noix de coco	Salade au chorizo Tendrons de veau à la carotte Gratin de choux fleur béchamel Fruits	Saucisson Dos de colin Ecrasé de patates douces Gâteau noisette

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique.

Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois. Le vert indique les produits certifiés bio.





RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu de Décembre 2025



LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Salade de coleslaw Poulet fermier Pommes de terres sautées Yaourt fraise	Velouté du Barry Curry de légumes « lentilles corail » Salade verte Gâteau au chocolat	Potage de légumes Sauté de porc aux olives Spaghettis Fruits	Œufs durs/Mayonnaise Cabillaud Haricots verts Crumble aux pommes
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potage au vermicelle Pot au feu Fromage blanc	Velouté de butternut Parmentier de légumes Salade verte Mousse au chocolat	Betteraves rouges aux pommes Lasagnes viande hachée Fruits	Rillettes Merlu à la tomate Carottes au cumin Yaourt vanille
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19 Menu de Noël
Soupe de pois cassés Escalope de veau à la crème, champignons, pommes grenailles Fruits	Carottes râpées Coquillettes Filet de poulet Yaourt sucré	MENU ANTI-GASPI 	Velouté de butternut, lard fumé Filet mignon de porc, sauce morilles Gratin dauphinois Bûche roulée caramel vanille



Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. **Bio sous réserve d'approvisionnement.**
Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. **Légumes secs c'est 2 x / mois BIO**, remplissage orange = végétarien

