



Menus standards

SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

DAU  RESTAURATION

LUNDI

- Pizza bolo végétale
- Omelette
- Ratatouille
- Croclait 
- Dessert de fruits pomme pêche 

MARDI

- Melon
- Rôti de porc
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier nature sucré 

MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Filet de colin sauce crevette 
- Brocoli & carotte 
- Cantal 
- Banane au chocolat 

JEUDI

- Tartiflette
- Ravioli à la viande
- Emmental
- Compote de pomme

VENDREDI

- Taboulé 
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Cerise

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

Menus standards

LUNDI

Férié
Lundi de Pentecôte

MARDI

- Melon
- Omelette au fromage
- Pipérade
- Moelleux au chocolat

MERCREDI

- Salade de pépinette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert 
- Risotto lentille corail
- Banane 

VENDREDI

- Tomate mozzarella basilic
- Cubes de colin sauce Nantua
- Pomme vapeur
- Cerise

Pour en savoir plus :

Ratatouille : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, huile olive, ail.

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.



Pipérade : oignon, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.

Risotto : champignon, épeautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.

Sauce Nantua : vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.