












# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/3/26	31/3/26	1/4/26	2/4/26	3/4/26
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 	<b>Pomelos</b>		<b>Salade batavia</b>	
<b>Cuisse de poulet sauce provençale</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b>  	<b>Palet pois blé sauce espelette</b> 	<b>Boulettes d'agneau sauce orientale</b>	<b>Emincé de boeuf de bœuf sauce échalote</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Filet de lieu sauce ciboulette</b> 
<b>SV: Filet de colin sauce moutarde</b>		<b>SV: Bouchée de blé à l'orientale (+ sauce à part)</b>	<b>SV: Pané de blé, fromage, épinards</b>	
<b>Pommes de terre</b>	<b>Duo: Riz, ratatouille</b>	<b>Semoule</b>	<b>Carottes</b>	<b>Boulgour BIO</b> 
<b>Haricots verts</b>		<b>Bûche mi-chèvre</b>		<b>Cantal AOP</b> 
<b>Cocktail de fruits au sirop</b>	<b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Banane BIO</b> 

### GOÛTER

**Petits Beurre**  
**Petit suisse arôme**  
**Compote pomme/abricot**

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle



	<b>LUNDI</b> 6/4/26	<b>MARDI</b> 7/4/26	<b>MERCREDI</b> 8/4/26	<b>JEUDI</b> 9/4/26	<b> VENDREDI</b> 10/4/26
			<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Salade fromagère</i> <i>(salade batavia et dés d'emmental)</i>
<p><b>LES PÂTES FERMIERES</b> D'ÎLE DE FRANCE</p> <p><i>Saveurs leur goût !</i></p> <p><i>Pâtes locales, produites à partir du blé dur de nos champs</i></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p>		<i>Nuggets de blé</i>  <i>&amp; ketchup</i>	<i>Filet de colin sauce citron</i>	<i>Sauté de veau sauce romarin citron</i>	<i>Emincé de poulet sauce goulash</i> <i>Viande Française</i>
		<i>Pâtes locales</i> 91			
		<i>Tomme noire</i>	<i>Petits pois</i>	<i>SV: Aiguillettes de saumon meunière</i>	<i>SV: Palet sarrasin, lentilles, poireaux</i>
		<i>Pomme BIO</i>		<i>Haricots verts</i> <i>Flageolets</i>	<i>Purée de brocolis</i>
			<i>Crème dessert vanille</i>	 <i>Moelleux au chocolat</i> <i>Chocolat de Pâques</i>	<i>Poire BIO</i>

### GOÛTER

*Croissant*  
*Yaourt sucré*  
*Orange*

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
13/4/26	14/4/26	15/4/26	16/4/26	17/4/26
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>		<b>Tomates vinaigrette</b>	
<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</b> <b>Viande Française</b>	<b>Rôti de porc sauce dijonnaise</b> <b>Issu de label rouge</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Filet de merlu sauce basquaise</b>	<b>Pizza 3 fromages</b> <b>Cantal AOP</b>
<b>SV: Cubes de colin sauce aux oignons</b>	<b>SP/SV: Boulettes de soja sauce dijonnaise</b>	<b>SV: Croque tomate végétarien</b>		
<b>Semoule BIO</b>	<b>Polenta au chou-fleur</b>	<b>Torti BIO</b> & ketchup	<b>Duo: Riz, ratatouille</b>	<b>Salade</b>
				<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
<b>Coulommiers</b>		<b>Gouda</b>		
<b>Orange</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Banane</b>	<b>Pain d'épices au miel</b>	<b>Orange</b>

### GOÛTER

**Barre pâtissière**  
**Fromage blanc nature + sucre**  
**Jus d'orange**

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle



### VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/4/26	21/4/26	22/4/26	23/4/26	24/4/26
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Salade des Alpilles</i> (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)	
<i>Cuisse de poulet sauce colombo</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>  	<i>Croque fromage végétarien</i> 	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>	<i>Dos de colin meunière</i> 	<i>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup</i> <i>Race à viande</i> 
<i>SV: Palet végétarien à l'italienne</i>		<i>SV: Cubes de colin sauce paprika</i>		<i>SV: Palet pois blé sauce crème</i>
<i>Pommes noisettes</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Coquillettes BIO</i> <i>Epinards BIO</i> 
<i>Camembert</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> 	<i>Petit suisse aromatisé</i>		<i>Tomme noire</i>
<i>Pomme</i>	<i>Poire</i>		<i>Moelleux à la vanille</i> 	<i>Ananas</i>

**GOÛTER**

*Biscuit chocolat BN*  
*Petit suisse aromatisé*  
*Purée de pomme*

**GOÛTER**

*Pain + confiture*  
*Fromage blanc aromatisé*  
*jus d'orange*

**GOÛTER**

*Moelleux fourré choco-noisette*  
*Lait nature*  
*Banane*

**GOÛTER**

*Petits Beurre*  
*Yaourt sucré*  
*Pomme*

**GOÛTER**

*Barre marbrée*  
*Lait nature*  
*Compote pomme/pêche*

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

### VACANCES Végétarien

#### LUNDI

27/4/26

Lentilles à l'indienne



Riz BIO



Edam

Orange

#### MARDI

28/4/26

Tomates

Emincé de bœuf sauce printanière  
Viande Française



SV: Omelette

Pommes de terre

Haricots verts

Barre pâtissière  
& crème anglaise

### Pasta party!

#### MERCREDI

29/4/26

Concombres vinaigrette



Nuggets de poisson



Pâtes

Sauce estragon ou sauce tomate

Emmental râpé ou mozzarella



Banane BIO



#### JEUDI

30/4/26

Lasagnes bolognaise

SV: Lasagnes ricotta chèvre  
épinards

\*

Petit Louis

Purée de pomme BIO



#### VENDREDI

1/5/26



FETE DU TRAVAIL

#### GOÛTER

Pain au lait

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange

#### GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

Pomme

#### GOÛTER

Biscuit noix de coco

Lait nature

Compote pomme/pêche

#### GOÛTER

Madeleine

Yaourt nature sucré

Poire

#### GOÛTER

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
4/5/26	5/5/26	6/5/26	7/5/26	8/5/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Salade fromagère</i> <i>(salade batavia et dés d'emmental)</i>		
<i>Filet de lieu sauce crème</i> 	<i>Palet pois blé sauce milanaise</i> 	<i>Steak haché sauce basilic</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Nuggets de volaille</i>	
<i>Duo: Pommes de terre, ratatouille</i>	<i>Macaronis BIO</i> 	<i>SV: Filet de hoki sauce basilic</i>	<i>SV: Croque fromage végétarien</i>	<i>Victoire 1945</i>
<i>St Nectaire AOP</i> 		<i>Pommes noisettes</i>	<i>Haricots verts</i>	
<i>Pomme BIO</i> 	<i>Dessert lacté caramel</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Tartare nature</i>	
			<i>Muffin tout chocolat</i>	

### GOÛTER

*Moelleux fourré fraise*  
*Yaourt aromatisé*  
*Banane*

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		








\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

Végétarien

LUNDI 11/5/26	MARDI 12/5/26	MERCREDI 13/5/26	JEUDI 14/5/26	VENDREDI 15/5/26
		Concombres BIO bulgares 		
Boulettes de soja sauce curry 	Sauté de bœuf BIO sauce napolitaine Viande Française  	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge  	Ascension	
Coquillettes	SV: Cubes de colin sauce napolitaine	SV: Pané de blé, fromage, épinards		
Petit moulé nature	Blé	Carottes Boulgour		
Purée pomme/abricot BIO 	Emmental	Crème dessert vanille		
	Orange			

### GOÛTER

Pain au chocolat  
Fromage blanc nature + sucre  
Poire

### LEGENDE

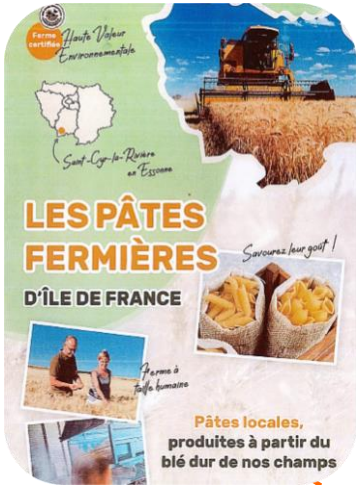
 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		









\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / maternelle






LUNDI 18/5/26	MARDI 19/5/26 <i>ZÉRO GASPI PLAISIR GARANTI</i>	MERCREDI 20/5/26	Végétarien JEUDI 21/5/26	VENDREDI 22/5/26
Betteraves	Céleri rémoulade		Œuf dur BIO mayonnaise	Tomates & dés d'emmental
Ravioli de légumes	Jambon (porc) Bleu Blanc Cœur  	Filet de colin sauce oseille 	Tarte tomate chèvre  	Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française 
*	SP/SV: Nuggets de blé Pâtes locales 91 	Purée de courgettes	Salade	SV: Filet de lieu sauce crème Carottes BIO persillées 
Compote	Fromage blanc aromatisé	Saint Paulin	Dessert lacté chocolat	Beignet pomme

## GOÛTER

Barre pâtissière  
Yaourt nature + sucre  
Jus de pomme

## LEGENDE










-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE












## Crosne / maternelle

LUNDI 25/5/26	MARDI 26/5/26	MERCREDI 27/5/26	Végétarien JEUDI 28/5/26	VENDREDI 29/5/26
	<b>Radis beurre</b>			
<b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Cuisse de poulet au jus</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b>  	<b>Sauté de boeuf BIO sauce marengo</b> <b>Viande Française</b>  	<b>Lasagnes ricotta, chèvre, épinards</b> 	<b>Filet de poisson pané</b> 
	<b>SV: Palet pois blé sauce ciboulette</b>	<b>SV: Filet de colin sauce marengo</b>		
	<b>Pommes de terre persillées</b>	<b>Petits pois carottes</b>	*	<b>Purée de pommes de terre</b>
		<b>Fourme d'Ambert AOP</b> 	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Bûche mi-chèvre</b>
	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Pomme BIO</b> 	<b>Pastèque</b>	<b>Cocktail de fruit au sirop</b>

### GOÛTER

**Pain au lait**  
**Lait nature**  
**Purée pomme/banane**

### LEGENDE








 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
1/6/26	2/6/26	3/6/26	4/6/26	5/6/26
	Tomates vinaigrette			Concombres BIO bulgares
Sauté de poulet sauce macouba Viande Française  (tomate, crème, ananas, curry) SV: Boulettes de soja sauce macouba	Emincé de boeuf sauce provençale Viande Française  SV: Cubes de saumon sauce provençale	Boulettes d'agneau sauce orientale SV: Bouchée de blé à l'orientale	Brandade de poisson 	Omelette BIO  
Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)	Courgettes persillées Blé	Semoule BIO 	*	Epinards béchamel
Petit moulé ail & fines herbes		Tomme noire	Pont l'Evêque AOP 	
Nectarine	Crème dessert vanille	Banane	Pastèque	Gâteau basque

### GOÛTER

Petits Beurre  
Petit suisse sucré  
Compote pomme/abricot

### LEGENDE

-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/6/26	9/6/26	10/6/26	<b>Végétarien</b>	12/6/26
Tomates BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Melon		Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)
Cuisse de poulet sauce aigre douce Bleu Blanc Cœur	Filet de lieu sauce paprika	Bolognaise (bœuf) Viande Française	Pizza grecque Fromage de brebis	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande
SV: Palet végétarien à l'italienne		SV: Bolognaise au thon	 	SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
Haricots verts	Duo: Pommes de terre, ratatouille	Coquillettes	Salade batavia	Carottes
Petit suisse aromatisé			Fromage blanc BIO	Blé
	Pêche BIO	Dessert lacté chocolat	& miel	Barre marbrée
			Pastèque	

### GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Yaourt sucré

Nectarine

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée











\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Crosne / maternelle

<b>LUNDI</b> 15/6/26	<b>MARDI</b> 16/6/26	<b>MERCREDI</b> 17/6/26	<b>JEUDI</b> 18/6/26	<b> VENDREDI</b> 19/6/26
	<b>Radis émincés vinaigrette</b>		<b>Salade de blé</b>	
<b>Wings de poulet saveur barbecue</b> <b>Viande Française, Issu fermier</b> 	<b>Mac &amp; Cheese</b> <i>(boulette pané de coquillettes et fromage)</i> 	<b>Rôti de porc sauce aux olives</b> <b>Issu de label rouge</b>  	<b>Emincé de bœuf sauce basilic</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>SV: Nuggets de blé</b>		<b>SP/SV: Palet pois blé sauce aux olives</b>	<b>SV: Galette de sarrasin, lentilles, poireau</b>	
<b>Pommes noisettes</b>	<b>Brocolis aux saveurs italiennes</b>	<b>Haricots beurre à la ciboulette</b>	<b>Petits-pois aux oignons grelots</b>	<b>Duo: Pommes de terre, carottes aux épices douces (curry, gingembre)</b>
<b>&amp; ketchup</b>		<b>Farfalles</b>		<b>Tartare nature</b>
<b>Bûche mi-chèvre</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Edam</b>		
<b>Nectarine BIO</b> 		<b>Banane</b>	<b>Pastèque BIO</b> 	<b>Moelleux façon pain d'épices</b> 

### GOÛTER

**Barre pâtissière**  
**Fromage blanc nature + sucre**  
**Jus d'orange**

### LEGENDE

-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée







\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle







Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/6/26	23/6/26	24/6/26	25/6/26	26/6/26
<b>Tomates BIO vinaigrette</b> 		<b>Melon</b>		<b>Salade des Alpilles</b> (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)
<b>Cordon végétal tomate fromage</b> 	<b>Normandin de veau sauce tomate</b>	<b>Filet de colin sauce ciboulette</b> 	<b>Steak haché au jus</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Chipolata (porc)</b>
	<b>SV: Pané de blé, fromage, épinards</b>		<b>SV: Aiguillettes de saumon meunière</b>	<b>SP/SV: Saucisse végétale</b>
<b>Haricots blancs</b>	<b>Carottes</b>	<b>Duo: Ratatouille, riz</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Courgettes BIO au persil</b> <b>Coquillettes BIO</b> 
<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>		<b>Tomme noire</b>	
	<b>Pêche</b>	<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>	<b>Ananas BIO</b> 	<b>Moelleux au chocolat</b>

### GOÛTER

**Moelleux fourré choco-noisette**  
**Fromage blanc aromatisé**  
**Banane**

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / maternelle



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/6/26	30/6/26	1/7/26	2/7/26	3/7/26
	Tomates vinaigrette		Pastèque	
Sauté de bœuf BIO sauce printanière 	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards 	Tomate farcie	Filet de lieu sauce colombo 	Nuggets de poulet
SV: Palet pois blé sauce printanière		SV: Boulettes de soja sauce tomate		SV: Filet de poisson pané
Petits-pois, carottes	*	Riz BIO 	Duo: Blé, brunoise de légumes	Pâtes locales 91
Gouda	Yaourt aromatisé	Pointe de Brie		Petit moulé nature
Abricot		Pêche	Crème dessert caramel	Mister Freeze



**GOÛTER**  
Petits beurre  
Petit suisse aromatisé  
Purée pomme/banane



**LEGENDE**

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		











\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire














Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/3/26	31/3/26	1/4/26	2/4/26	3/4/26
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Céleri BIO rémoulade</i> 	<i>Pomelos</i> <i>Chou blanc vinaigrette</i>		<i>Salade batavia</i> <i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Cuisse de poulet sauce provençale</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>  	<i>Palet pois blé sauce espelette</i> 	<i>Boulettes d'agneau sauce orientale</i>	<i>Emincé de boeuf de bœuf sauce échalote</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Filet de lieu sauce ciboulette</i> 
<i>SV: Filet de colin sauce moutarde</i>		<i>SV: Bouchée de blé à l'orientale (+ sauce à part)</i>	<i>SV: Pané de blé, fromage, épinards</i>	
<i>Pommes de terre</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Semoule</i>	<i>Carottes</i>	<i>Bulgour BIO</i> 
		<i>Bûche mi-chèvre</i>		<i>Cantal AOP</i>  <i>Mimolette</i>
<i>Cocktail de fruits au sirop</i> <i>Pêches au sirop</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Ile flottante</i>	<i>Banane BIO</i>  <i>Ananas BIO</i> 

### GOÛTER

*Petits Beurre*  
*Petit suisse arôme*  
*Compote pomme/abricot*

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire



	LUNDI 6/4/26	MARDI 7/4/26	MERCREDI 8/4/26	JEUDI 9/4/26	VENDREDI 10/4/26
			<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)</i> <i>Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>
	<i>Lundi de Pâques</i>	<i>Nuggets de blé</i> <i>&amp; ketchup</i>	<i>Filet de colin sauce citron</i>	<i>Sauté de veau sauce romarin citron</i>	<i>Emincé de poulet sauce goulash</i> <i>Viande Française</i>
		<i>Pâtes locales</i> 91	<i>Petits pois</i>	<i>SV: Aiguillettes de saumon meunière</i>	<i>SV: Palet sarrasin, lentilles, poireaux</i>
		<i>Tomme noire</i>		<i>Haricots verts</i>	<i>Purée de brocolis</i>
		<i>Edam</i>		<i>Flageolets</i>	
		<i>Pomme BIO</i>	<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>Poire BIO</i>
		<i>Kiwi BIO</i>		<i>Chocolat de Pâques</i>	<i>Banane BIO</i>

### GOÛTER

*Croissant*  
*Yaourt sucré*  
*Orange*

### LEGENDE











Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire

LUNDI 13/4/26	MARDI 14/4/26	MERCREDI 15/4/26	JEUDI 16/4/26	Végétarien VENDREDI 17/4/26
	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade		Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	
Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons Viande Française  	Rôti de porc sauce dijonnaise Issu de label rouge  	Cordon bleu de volaille 	Filet de merlu sauce basquaise 	Pizza 3 fromages Cantal AOP  
SV: Cubes de colin sauce aux oignons	SP/SV: Boulettes de soja sauce dijonnaise	SV: Croque tomate végétarien		
Semoule BIO 	Polenta au chou-fleur	Torti BIO & ketchup 	Duo: Riz, ratatouille	Salade
Coulommiers Pointe de Brie		Gouda		Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Orange Pomme	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Banane	Pain d'épices au miel	Orange Poire

### GOÛTER

Barre pâtissière  
Fromage blanc nature + sucre  
Jus d'orange

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire



### VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/4/26	21/4/26	22/4/26	23/4/26	24/4/26
		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Salade des Alpilles</i> (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)	
<i>Cuisse de poulet sauce colombo</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>  	<i>Croque fromage végétarien</i> 	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>	<i>Dos de colin meunière</i> 	<i>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup</i> <i>Race à viande</i> 
<i>SV: Palet végétarien à l'italienne</i>		<i>SV: Cubes de colin sauce paprika</i>		<i>SV: Palet pois blé sauce crème</i>
<i>Pommes noisettes</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Coquillettes BIO</i> <i>Epinards BIO</i> 
<i>Camembert</i>	<i>Riz</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>		<i>Tomme noire</i>
<i>Pomme</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> 		<i>Moelleux à la vanille</i> 	<i>Ananas</i>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<i>Biscuit chocolat BN</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Purée de pomme</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>jus d'orange</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i> <i>Lait nature</i> <i>Banane</i>	<i>Petits Beurre</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Pomme</i>	<i>Barre marbrée</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/pêche</i>

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire

### VACANCES Végétarien

#### LUNDI

27/4/26

Lentilles à l'indienne



Riz BIO



Edam

Orange

#### MARDI

28/4/26

Tomates

Emincé de bœuf sauce printanière  
Viande Française



SV: Omelette

Pommes de terre

Haricots verts

Barre pâtissière  
& crème anglaise

### Pasta party!

#### MERCREDI

29/4/26

Concombres vinaigrette



Nuggets de poisson



Pâtes

Sauce estragon ou sauce tomate

Emmental râpé ou mozzarella



Banane BIO



#### JEUDI

30/4/26

Lasagnes bolognaise

SV: Lasagnes ricotta chèvre  
épinards

\*

Petit Louis

Purée de pomme BIO



#### VENDREDI

1/5/26



FETE DU TRAVAIL

#### GOÛTER

Pain au lait  
Yaourt nature + sucre  
Jus d'orange

#### GOÛTER

Pain + Barre de chocolat  
Petit suisse aromatisé  
Pomme

#### GOÛTER

Biscuit noix de coco  
Lait nature  
Compote pomme/pêche

#### GOÛTER

Madeleine  
Yaourt nature sucré  
Poire

#### GOÛTER

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée










Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4/5/26	5/5/26	6/5/26	7/5/26	8/5/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Tomates BIO vinaigrette</i>	<i>Salade fromagère</i> <i>(salade batavia et dés d'emmental)</i>		
<i>Filet de lieu sauce crème</i>	<i>Palet pois blé sauce milanaise</i>	<i>Steak haché sauce basilic</i> <i>Viande Française</i>	<i>Nuggets de volaille</i>	
				<i>Victoire 1945</i>
<i>Duo: Pommes de terre, ratatouille</i>	<i>Macaronis BIO</i>	<i>SV: Filet de hoki sauce basilic</i>	<i>SV: Croque fromage végétarien</i>	
		<i>Pommes noisettes</i>	<i>Haricots verts</i>	
<i>St Nectaire AOP</i> 			<i>Tartare nature</i>	
<i>Mimolette</i>			<i>Vache Picon</i>	
<i>Pomme BIO</i> 	<i>Dessert lacté caramel</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Muffin tout chocolat</i>	
<i>Orange BIO</i> 	<i>Dessert lacté vanille</i>			

### GOÛTER

*Moelleux fourré fraise*  
*Yaourt aromatisé*  
*Banane*

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire

Végétarien

LUNDI 11/5/26	MARDI 12/5/26	MERCREDI 13/5/26	JEUDI 14/5/26	VENDREDI 15/5/26
<b>Boulettes de soja sauce curry</b> 	<b>Sauté de bœuf BIO sauce napolitaine</b> <b>Viande Française</b>  <b>SV: Cubes de colin sauce napolitaine</b>	<b>Concombres BIO bulgares</b>  <b>Rôti de dinde au jus</b> <b>Issu de label rouge</b>  <b>SV: Pané de blé, fromage, épinards</b>	<b>Ascension</b>	
<b>Coquillettes</b>	<b>Blé</b>	<b>Carottes</b> <b>Boulgour</b>		
<b>Petit moulé nature</b> <b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>	<b>Emmental</b> <b>Edam</b>			
<b>Purée pomme/abricot BIO</b> <b>Purée de pomme BIO</b>	<b>Orange</b> <b>Pomme</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		

### GOÛTER

**Pain au chocolat**  
**Fromage blanc nature + sucre**  
**Poire**

### LEGENDE

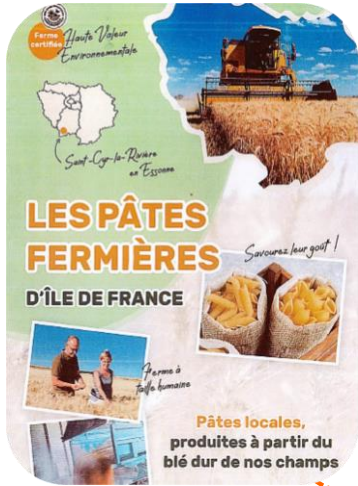
- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / élémentaire



LUNDI 18/5/26	MARDI 19/5/26 <i>ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI</i>	MERCREDI 20/5/26	Végétarien JEUDI 21/5/26	VENDREDI 22/5/26
Betteraves	Céleri rémoulade Salade coleslaw		<i>Œuf dur BIO mayonnaise</i>	Tomates & dés d'emmental Tomate & mozzarella
Ravioli de légumes	<i>Jambon (porc)</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	Filet de colin sauce oseille	Tarte tomate chèvre	<i>Emincé de bœuf sauce barbecue</i> <i>Viande Française</i>
*	SP/SV: Nuggets de blé		Salade	SV: Filet de lieu sauce crème
	<i>Pâtes locales</i> 91	Purée de courgettes		<i>Carottes BIO persillées</i>
	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Saint Paulin		
Compote		Pastèque	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Beignet pomme

## GOÛTER

- Barre pâtissière
- Yaourt nature + sucre
- Jus de pomme

## LEGENDE










- Potage du chef
- Recette du chef
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Produit local
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE


## Crosne / élémentaire

LUNDI 25/5/26	MARDI 26/5/26	MERCREDI 27/5/26	Végétarien JEUDI 28/5/26	VENDREDI 29/5/26
	Radis beurre Carottes râpées vinaigrette			
Lundi de Pentecôte	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur   SV: Palet pois blé sauce ciboulette	Sauté de boeuf BIO sauce marengo Viande Française   SV: Filet de colin sauce marengo	Lasagnes ricotta, chèvre, épinards 	Filet de poisson pané 
	Pommes de terre persillées	Petits pois carottes	*	Purée de pommes de terre
		Fourme d'Ambert AOP 	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO 	Bûche mi-chèvre Carré de l'Est
	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Pomme BIO 	Pastèque Banane	Cocktail de fruit au sirop Pêches au sirop

### GOÛTER

Pain au lait  
Lait nature  
Purée pomme/banane

### LEGENDE








 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
1/6/26	2/6/26	3/6/26	4/6/26	5/6/26
	Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette			Concombres BIO bulgares Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet sauce macouba Viande Française  (tomate, crème, ananas, curry) SV: Boulettes de soja sauce macouba	Emincé de boeuf sauce provençale Viande Française  SV: Cubes de saumon sauce provençale	Boulettes d'agneau sauce orientale SV: Bouchée de blé à l'orientale	Brandade de poisson 	Omelette BIO  
Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)	Courgettes persillées Blé	Semoule BIO 	*	Epinards béchamel
Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature		Tomme noire	Pont l'Evêque AOP 	
Nectarine Poire	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Banane	Coulommiers Pastèque Melon	Gâteau basque

### GOÛTER

Petits Beurre  
Petit suisse sucré  
Compote pomme/abricot

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/6/26	9/6/26	10/6/26	<b>Végétarien</b>	12/6/26
<i>Tomates BIO vinaigrette</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Melon</i>		<i>Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)</i>
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>				<i>Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)</i>
<i>Cuisse de poulet sauce aigre douce</i> <i>Bleu Blanc cœur</i>	<i>Filet de lieu sauce paprika</i>	<i>Bolognaise (bœuf)</i> <i>Viande Française</i>	<i>Pizza grecque</i> <i>Fromage de brebis</i>	<i>Rôti de bœuf froid &amp; ketchup</i> <i>Race à viande</i>
<i>SV: Palet végétarien à l'italienne</i>		<i>SV: Bolognaise au thon</i>		<i>SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>Duo: Pommes de terre, ratatouille</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Salade batavia</i>	<i>Carottes</i>
<i>Petit suisse aromatisé</i>			<i>Fromage blanc BIO</i>	<i>Blé</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>			<i>&amp; miel</i>	
	<i>Pêche BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Barre marbrée</i>
	<i>Orange BIO</i>		<i>Melon vert</i>	

### GOÛTER

*Moelleux fourré choco-noisette*

*Yaourt sucré*

*Nectarine*

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée













\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire



LUNDI 15/6/26	Végétarien MARDI 16/6/26	MERCREDI 17/6/26	JEUDI 18/6/26	VENDREDI 19/6/26
	Radis émincés vinaigrette Tomates vinaigrette		Salade de blé Salade de haricots rouges	
Wings de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier 	Mac & Cheese (boulette pané de coquillettes et fromage) 	Rôti de porc sauce aux olives Issu de label rouge  	Emincé de bœuf sauce basilic Viande Française 	Dos de colin meunière 
SV: Nuggets de blé		SP/SV: Palet pois blé sauce aux olives	SV: Galette de sarrasin, lentilles, poireau	
Pommes noisettes & ketchup	Brocolis aux saveurs italiennes	Haricots beurre à la ciboulette Farfalles	Petits-pois aux oignons grelots	Duo: Pommes de terre, carottes aux épices douces (curry, gingembre)
Bûche mi-chèvre Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO  Petit suisse aromatisé BIO	Edam		Tartare nature Petit moulé ail & fines herbes
Nectarine BIO  Pêche BIO 		Banane	Pastèque BIO  Melon BIO 	Moelleux façon pain d'épices 

### GOÛTER

Barre pâtissière  
Fromage blanc nature + sucre  
Jus d'orange

### LEGENDE








-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Produit local
-  Plat végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issu de label rouge
-  Viande bovine Française
-  Volaille Française
-  Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE














## Crosne / élémentaire

Végétarien <b>LUNDI</b> 22/6/26	<b>MARDI</b> 23/6/26	<b>MERCREDI</b> 24/6/26	<b>JEUDI</b> 25/6/26	<b>VENDREDI</b> 26/6/26
<b>Tomates BIO vinaigrette</b> <b>Salade coleslaw BIO</b> 		<b>Melon</b>		<b>Salade des Alpilles (salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)</b> <b>Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental)</b>
<b>Cordon végétal tomate fromage</b> 	<b>Normandin de veau sauce tomate</b> <b>SV: Pané de blé, fromage, épinards</b>	<b>Filet de colin sauce ciboulette</b> 	<b>Steak haché au jus</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Chipolata (porc)</b> <b>SP/SV: Saucisse végétale</b>
<b>Haricots blancs</b>	<b>Carottes</b> <b>Semoule</b>	<b>Duo: Ratatouille, riz</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Courgettes BIO au persil</b> <b>Coquillettes BIO</b> 
<b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Camembert</b> <b>Carré de l'Est</b>		<b>Tomme noire</b> <b>Mimolette</b>	
	<b>Pêche</b> <b>Abricot</b>	<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>	<b>Ananas BIO</b>  <b>Nectarine BIO</b> 	<b>Moelleux au chocolat</b>

### GOÛTER

**Moelleux fourré choco-noisette**  
**Fromage blanc aromatisé**  
**Banane**

### LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Crosne / élémentaire



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/6/26	30/6/26	1/7/26	2/7/26	3/7/26
	Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette		Pastèque Melon	 Nuggets de poulet
Sauté de bœuf BIO sauce printanière  SV: Palet pois blé sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards  SV: Boulettes de soja sauce tomate	Tomate farcie SV: Boulettes de soja sauce tomate	Filet de lieu sauce colombo 	SV: Filet de poisson pané
Petits-pois, carottes	*	Riz BIO 	Duo: Blé, brunoise de légumes	Pâtes locales 91
Gouda Edam Abricot Nectarine	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Pointe de Brie Pêche	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes Mister Freeze 



**GOÛTER**  
Petits beurre  
Petit suisse aromatisé  
Purée pomme/banane



**LEGENDE**

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement