



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte		Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Carottes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Mimolette	Madeleine	Emmental	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
		Mousse à la framboise		S/P : Friand au fromage
		S/P : Rôti de veau au thym		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Vache qui rit	Cake fourré au chocolat	Pâte à tartiner	Barre de céréales	Pain au chocolat
Lait au chocolat	Yaourt à boire l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré

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>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p> Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Emmental	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Jus multi fruits	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Compote de pommes	



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:

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



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Cocos mijotés 
		Emmental 		Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	
S/P : Rôti de dinde				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pâte à tartiner	Céréales	Plumetis chocolat	Confiture	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Lait au chocolat 	Petit suisse aux fruits	Jus multi fruits	Jus d'orange

 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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Tarte aux poireaux	Melon	Carottes rapées
Boulette de poulet façon kefta Gratin de légumes Tartare ail et fines herbes	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez Duo de carottes	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc)
	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie 	Compote de pommes (stock)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Croc'lait	Biscuit	Pâte à tartiner	Pain au chocolat
Fruit	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus d'orange	Petit suisse sucré

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

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



MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p></p>	<p>Radis beurre</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p></p> <p>S/P : Jambon de dinde</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Confiture	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fruit	Lait au chocolat	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat

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 surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc

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