

lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
	LE JOUR DU 			LE JOUR DU 
Concombres vinaigrette nature*	Entrée uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Betteraves BIO vinaigrette échalote* Poireaux vinaigrette échalote*	Œufs durs BIO mayonnaise		Blé BIO chili* (Haricots rouge, oignons, poivrons, sauce tomate, maïs)
Tomates vinaigrette nature*				
Sauté de porc sauce curry* OU Bâtonnets végétariens sauce fraîcheur*	Lasagnes épinards et ricotta	Filet de limande meunière		
Riz BIO créole		Purée de pommes de terre BIO et potiron BIO	FERIE	
Fromage uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Fromage fondu Petit moulé nature	St Nectaire AOC	Compote pomme abricot BIO		Gouda BIO Edam BIO
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruits de saison BIO			Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER 
Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature BIO et sucre équitable Jus d'orange 	 Baguette viennoise (boulangier) et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Compote pomme	 Cake vanille * Lait issu du commerce équitable Fruit		 Baguette et tablette chocolat au lait et noisette BIO et équitable Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas



Production locale

Produits BIO

Recette du chef*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
	LE JOUR DU 			LE JOUR DU 
<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Macédoine vinaigrette nature* Chou-fleur vinaigrette nature et ciboulette*</p>	<p>Concombre vinaigrette nature* Tomates BIO vinaigrette nature*</p>	<p> Carottes râpées BIO locales vinaigrette échalote et maïs*</p>	<p> Salade Fattouche* (Concombres cubes, tomates, radis vinaigrette au sumac) </p>	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade de pommes de terre échalotes* Salade de riz parisienne*</p>
<p>Pavé de colin waterzoï (julienne de légumes, oignon, ail et poireaux)*</p>	<p>Pizza au fromage Salade verte</p>	<p>Sauté de veau au miel* OU Pané de blé sauce fromage blanc curry</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle* OU Falafel de pois chiches et sauce fraîcheur menthe*</p>	<p> Gnocchetti Sardi BIO locales sauce tomate, poivrons, oignons*</p>
<p>Pommes de terre rissolées</p>		<p>Mélange de légumes et haricots plats</p>		
<p>Brie Carré</p>	<p>Compote pomme fraise Compote pomme</p>	<p>Flan chocolat</p>	<p> Cake aux amandes* </p>	<p>Fromage blanc nature et coulis de fraise</p>
<p>Fruit de saison BIO</p>				
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p> Petit pain au lait (boulangier) Yaourt brassé aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Baguette Fraidou Fruit</p>	<p>Palmier Fromage frais nature et sucre Banane</p>	<p>Pain de mie Petit moulé nature Fruit</p>	<p> Baguette et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Compote pomme abricot</p>

lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

LE JOUR DU 

Filet de lieu noir FRAIS sauce rougail*	Iceberg, radis et maïs et vinaigrette nature*	Cake méditerranéen * (brunoise légumes, ciboulette)	Entrée uniquement pour les élémentaires: Betteraves BIO vinaigrette* Salade de haricots verts * Vinaigrette persil *	Tartare de tomates aux herbes sur cœur de palmier*
	Pomelo et sucre			Concombres et vinaigrette échalote *
Lentilles BIO locales cuisinées*	Poulet rôti au jus* OU Galette de blé indienne sauce fraîcheur*	Hachis végétarien lentilles tomate *	Rôti de veau sauce ail, oignon, champignons, crème* OU Gâteau d'œuf BIO* (œuf, ciboulette, ail, emmental)	Sauté de porc sauce oriental* ou Semoule BIO façon couscous*
	Courgettes cubes à l'ail*		Carottes BIO locales braisées*	Semoule BIO
Emmental BIO Edam BIO	Laitage uniquement pour les élémentaires: Fromage frais aux fruits BIO Petits suisses BIO et sucre	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO vanille Yaourt nature BIO et sucre	Soupe de fraise à la menthe* et cigarette russe
Fruit de saison BIO	Pêche au sirop Abricot au sirop		Cake pralin *	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Madeleine longue Lait issu du commerce équitable Banane	Baguette Fromage à tartiner Fruit	Baguette et confiture fruits rouge Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	 Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Compote pomme abricot	Pain de mie et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Fruit

 Production locale	 Produits BIO	 Recette du chef*	 Nouvelles recettes	 Produit issu du commerce équitable
---	--	---	--	--

100% des viandes sont labellisées Label Rouge
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

lundi 26 mai 2025 mardi 27 mai 2025 mercredi 28 mai 2025 jeudi 29 mai 2025 vendredi 30 mai 2025

LE JOUR DU 				LE JOUR DU 	
Riz IGP légumes haricots blancs colombo*	Samoussa aux légumes et sauce fraîcheur*	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Carottes BIO locales  râpées* Vinaigrette nature *		Gratin de pommes de terre, lentilles, crème et curry *	
	Sauté de bœuf sauce ail, oignon, pain d'épices, carottes, thym* OU Croq veggie tomate sauce fraîcheur*	Colin poêlé et citron			
	Chou-fleur en béchamel*	Printannière de légumes			
 Yaourt aromatisé local "Ferme des 4 vents"  Yaourt nature local "ferme des 4 vents"	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Saint Nectaire AOP Emmental		FERIE		Tomme blanche
Financiers *	Fruit de saison BIO	Compote pomme BIO		Crème dessert chocolat	Crème dessert vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER	
Pain de mie Fromage frais au sel de Guérande Fruits	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas		Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Fruit		Baguette et barre chocolat Lait issu du commerce équitable Fruit

 Production locale  Produits BIO  Recette du chef*  Nouvelles recettes  Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

Menu

LE JOUR DU 

Paul Langevin et Julie Daubié

LE JOUR DU 

LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	MERCREDI 4 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
Repas sandwich	Repas sandwich	Repas centre de loisirs	Repas Froid	Repas Froid
Tomate croq'sel	Salade verte BIO	Pastèque BIO	Houmous de pois chiches*	Concombres vinaigrette
Sandwich club poulet cheddar OU Sandwich club emmental crudités	Sandwich club emmental crudités	Saucisse pure volaille OU Bouchées de soja et sauce tomate*	Rôti de bœuf froid * mayonnaise OU Œufs durs BIO mayonnaise	Salade de coquillettes au thon
Sachet de chips	Yaourt nature BIO et sucre	Pommes campagnardes	Salade verte BIO	
Mimolette	Sablés de Retz	<u>Fromage uniquement pour élémentaires:</u> Fromage à tartiner	Fromage frais aux fruits BIO	Camembert
Compote de pomme coupelle	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au chocolat Lait équitable  Fruit de saison BIO	Baguette nature Fraidou Compote pomme fraise	Baguette et tablette de chocolat  Lait équitable Fruit de sison	Gâteau de Savoie Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Pain de mie et confiture fraise Fromage frais et sucre Fruit de saison BIO

Produit issu du commerce équitable



Recette du chef*

Produits BIO

Menu

Paul Langevin et Julie Daubié

LE JOUR DU 

LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
	Repas sandwich	Repas centre de loisirs	Repas Froids	Repas Froids
	Céleri rémoulade	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade coleslaw* (chou blanc, carottes, fromage blanc, mayonnaise allégée)	Radis sauce fraîcheur	Carottes râpées BIO locales*
	Sandwich club emmental crudités	Pavé de merlu sauce oignon,ail, carottes, champignons*	Rôti de dinde froid* et mayonnaise OU Œufs durs BIO mayonnaise	Quiche fromage*
FERIE	Sachet de chips	Purée de pomme de terre*	Taboulé	Salade vert BIO
	Yaourt nature BIO et sucre	Gouda BIO	Emmental	Yaourt aromatisé
	Crêpe moelleuse sucrée BIO locales	Compote pomme ananas	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait équitable  Fruit de saison BIO	Galettes bretonnes Yaourt nature BIO et sucre Banane	Pain de mie Camembert portion Jus de pomme

Produit issu du commerce équitable



Recette du chef*

Produits BIO

Menu

Paul Langevin et Julie Daubié

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
Repas sandwich	Repas sandwich	Repas centre de loisirs	Repas Froid	Repas Froid
Salade de haricots verts*	Concombres vinaigrette	Melon jaune GAP	Carotte râpées BIO locale vinaigrette	Tomate croq' sel
Sandwich Club thon œufs	Sandwich club poulet crudité Club emmental crudité	Rôti de veau sauce orientale* OU Emincé de pois Tajine*	Œufs durs BIO et mayonnaise	Gâteau d'œufs* et ketchup
Sachet de chips	Yaourt nature BIO et sucre	Semoule BIO	Salade penne orientale (pois chiche, tomate, oignons, abricots et raisins sec)*	Salade verte BIO
Yaourt vanille BIO	Galettes bretonnes	Flan nappé caramel	Petit moulé nature	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Compote de pomme banane BIO	Cake fraise *
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette confiture abricot Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Pain de mie Camembert portion Jus de pomme	Pain de mie et beurre Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Fourrandise citron Lait équitable  Fruit de saison BIO	Baguette et tablette chocolat  Lait équitable  Banane

Menu

Paul Langevin et Julie Daubié

LE JOUR DU  Végo

LE JOUR DU  Végo

LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
Repas sandwich	Repas sandwich	Repas centre de loisirs	Repas Froid	Repas Froid
Salade coleslaw	Tomate croc 'sel	LE JOUR DU  Végo Riz et jambalaya *	Radis rondelles et fromage blanc à l'échalotte *	Carottes râpées BIO locale vinaigrette *
Sandwich club thon crudité	Sandwich emmental crudités		Poulet rôti froid et mayonnaise ou Œufs durs BIO et mayonnaise	Cake aux deux fromages *
Sachet de chips	Taboulé		Sachet de chips	Yaourt BIO vanille
Gouda	Yaourt nature BIO et sucre	Camembert	Mimolette	Madeleine
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de fruits pomme miel*	Mousse chocolat	Compote de pomme
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette et miel Lait équitable  Fruit de saison BIO	Madeleine Fromage frais BIO aux fruits Compote banane	Croissant Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Pain de mie Petit pavé nature Fruit de saison BIO

Menu

Paul Langevin et Julie Daubié

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

LUNDI 30 JUIN	MARDI 1er JUILLET	MERCREDI 2 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
Repas sandwich	Repas sandwich	Repas centre de loisirs	Repas Froid	Repas Froid
Concombre	Salade coleslaw	Tomates BIO au basilic	Tomate Croq'sel	Radis et beurre
Sandwich emmental crudités	Sandwich thon crudités	Rôti de dinde et jus OU Pané de blé fromage épinards	Quiche fromage*	Rôti de dinde * et mayonnaise Œufs durs BIO mayonnaise
Sachet de chips	Camembert	Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons, carottes, courgettes)	Salade verte BIO	Taboulé BIO *
Yaourt vanille BIO et sucre	Sablé de Retz	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Mimolette
Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise	Cake citron *	Eclair chocolat	Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain chocolat Lait équitable  Compote de pomme	Baguette et confiture abricot Lait équitable  Banane	Baguette et barre chocolat lait Yaourt nature BIO et sucre Jus d'ananas	Pain de mie Fromage fondu Fruit BIO	Palets bretons Fromage frais aux fruits BIO Compote pomme

Produit issu du commerce équitable



Recette du chef*

Produits BIO