

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU		Menu 4 composantes		
Salade verte vinaigrette	Taboulé BIO	Céleri rémoulade	Chou rouge et salade verte vinaigrette	Salade coleslaw
Fusillis BIO fromagère <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Emincé de dinde sauce normande (champignon, carotte, crème)	Brandade de colin	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	Merguez sauce tomate
(haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)	Carottes BIO vichy <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Purée de pommes de terre BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Courgettes béchamel	Blé BIO aux petits légumes
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Langres	Yaourt BIO aromatisé à la pêche <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Ortolan	Cantal
***	Fruit de saison BIO	***	Cake aux pommes Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	4 composantes			Menu 4 composantes
Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes (jus d'orange, jus de pamplemousse) (PREVOT ETIENNE)	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
Emincé de poulet sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)	Mélange cantonnais	Sauté de veau au jus	Effiloché de canard	Filet de merlu sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, ail)
Jardinière de légumes BIO	(riz, omelette, petits pois)	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)
Saint-Paulin	* * *	Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Yaourt BIO nature et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)
Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison	Moelleux nutolade (gâteau à la pâte à tartiner noisettes) Et œuf au chocolat	* * *
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 7 au 11 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>				4 composantes LE JOUR DU
Salade Iceberg et sa vinaigrette du terroir	Salade de riz BIO à la catalane	Salade coleslaw BIO (PREVOT ETIENNE)	Radis, beurre et sel	Concombre vinaigrette
Filet de lieu noir sauce citron	Jambon blanc (GAEC BUTIN) SP : jambon de dinde	Sauté de poulet sauce lyonnaise	Sauté de bœuf BIO au jus	Omelette sauce tomate
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots beurre persillés	Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Epinards béchamel	Pommes boulangères BIO (PREVOT ETIENNE)
Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Ortolan	Chaurouce	Tome grise	***
***	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 14 au 18 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composants</i>		<i>Menu 4 composants</i>	LE JOUR DU	
Chou blanc et salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Salade de blé BIO à la parisienne	Céleri méditerranéen (mayonnaise, huile d'olive, épices paëlla, basilic, ail)	Rillettes de sardines
Paupiette de saumon à la crème	Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Limande meunière	Couscous végétal	Chili con carne
Purée pommes de terre BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Chou-fleur BIO béchamel	Courgettes BIO à la béchamel	(semoule, pois chiche, légumes)	Riz
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Saint-Nectaire	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Emmental	Langres
***	Fruit de saison BIO	***	Moelleux myrtille citron Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Jour férié</p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p>Menu 4 composantes</p>		
	<p>Chou chinois vinaigrette</p>	<p>Salade de maïs et betterave vinaigrette</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Radis, beurre et sel</p>
	<p>Omelette</p>	<p> Filet de colin sauce aurore</p>	<p>  Sauté de veau BIO à l'orientale</p>	<p> Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON) bolognaise</p>
	<p>  Pommes de terre BIO boulangère (PREVOT ETIENNE)</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p> Haricots verts BIO et champignons</p>	<p>(plat complet)</p>
	<p> Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)</p>	<p>***</p>	<p> Ortolan</p>	<p> Pavé 3 provinces</p>
	<p>  Fruit de saison BIO</p>	<p>  Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)</p>	<p>Pêche au sirop</p>	<p> Fruit de saison</p>
	<p> Pain</p>	<p> Pain</p>	<p> Pain</p>	<p> Pain</p>



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU	Menu 4 composantes	FERIE	
 Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON), brunoise et sauce fromage blanc	Salade Iceberg vinaigrette aux fruits rouges	Salade de pommes de terre parisienne		 Rillettes de thon
 Emincé de dinde à la provençale	Chili sin carne	Colin au crumble de pain d'épices		Sauté de veau sauce navarin
 Courgettes BIO béchamel	(riz, haricots rouges, légumes)	Haricots verts BIO		Purée de brocoli et pommes de terre BIO
Emmental	Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)		Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)
Fruit de saison	Quatre quarts vanille	* * *		Fruit de saison BIO

	Pain		Pain		Pain		Baguette
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée
							Appellation d'Origine Protégée
							Indication Géographique Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Menu 4 composantes</i>	FERIE	LE JOUR DU
Radis, beurre et sel	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette		Salade verte vinaigrette
Sauté de poulet basquaise	Boeuf bourguignon BIO	Filet de Hoki à l'oseille		Pizza BIO aux légumes
Epinards BIO béchamel	Carottes BIO persillées	Röstis de légumes		(plat complet)
Cantal	Ortolan	* * *		Chaource
Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Riz au lait		Fruit de saison

	Pain		Pain		Pain		Pain
	<i>Production locale</i>		<i>Produits BIO</i>		<i>Bleu blanc cœur</i>		<i>Nouvelles recettes</i>
			<i>Label Rouge</i>		<i>Pêche responsable</i>		<i>Appellation d'origine contrôlée</i>
							<i>Appellation d'Origine Protégée</i>

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>				4 composantes LE JOUR DU
Salade coleslaw BIO	Tomates vinaigrette	Taboulé BIO	Houmous aux lentilles corail	Carottes râpées vinaigrette
Filet de lieu noir ciboulette	Chipolatas (GAEC BUTIN) <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Blanquette de veau	Colin sauce tomate cannelle	Mélange cantonnais
Blé BIO aux petits légumes	Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Courgettes BIO béchamel	Ragoût de légumes BIO	(riz BIO, omelette, petits pois)
***	Saint-Nectaire	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Pavé 3 provinces	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)
Crème dessert chocolat BIO (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteau fraîcheur haribricot (abricot, haricots blancs, amandes en poudre)	***

	Pain		Pain		Pain		Pain		
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine Protégée
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU			Menu 4 composantes	
Betteraves rouges vinaigrette	Salade de riz BIO à la catalane	Radis, beurre et sel	Tomates vinaigrette	Concombre vinaigrette
Semoule BIO à la mexicaine	Poulet rôti au jus (Emincé pour mat. Et crêche)	Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON) de la mer	Sauté de porc champignon estragon (HUGUIER FRERES) (SP : escalope de volaille champignon estragon)
(tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)	Mélange de légumes et haricots plats	Brocoli BIO béchamel	(moules, crème, julienne de légumes, curry)	Pommes de terre BIO boulangères (PREVOT ETIENNE)
Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Bûchette mi-chèvre	Ortolan	* * *	Cantal
* * *	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Gâteau d'anniversaire Cake à la fraise
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 26 au 30 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>	LE JOUR DU		ASCENSION	
 Salade de fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON) à la parisienne	Melon	 Taboulé BIO		
 Filet de colin tomate basilic	Bouchées de blé sauce curry	 Escalope de poulet crème champignon		
Beignets de chou-fleur	 Epinards BIO béchamel	 Haricots beurre persillés BIO		
 Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)		
***	 Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	 Fruit de saison BIO		

Pain
 Production locale
 Spécialité du chef

Pain
 Produits BIO
 Label Rouge

Pain
 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas froid 4 composantes		Pique-nique
Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de pommes de terre parmentière	Concombre vinaigrette	Terrines de légumes sauce cocktail	***
Sauté de porc (HUGUIER FRERES) sauce provençale SP : sauté de poulet	Merguez	Oeuf dur BIO et mayonnaise	Sauté de bœuf BIO bourguignon	Sandwich rilette de thon salade verte tomate
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Ratatouille	Taboulé BIO	Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Chips
Yaourt BIO nature et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Nectaire	***	Chaurouce	Emmental portion
Soupe de fruits rouges	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO (GAEC DE SOUILLY)	Madeleine	Fruit de saison

	Pain		Pain		Pain		Pain
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée
							Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 9 au 13 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		Pique-nique	LE JOUR DU 	Repas froid
	 Betteraves rouges vinaigrette	***	Salade coleslaw	Tomate vinaigrette
	 Aiguillettes de colin meunière	Sandwich rilette de sardines crudités	 Gâteau d'oeufs sauce provençale (ail, olives, oignon, thym, tomate)	 Jambon blanc (GAEC BUTIN) SP : jambon de dinde
	 Purée de pommes de terre et brocoli BIO	Chips	  Courgettes BIO sauce tomate	Macédoine mayonnaise
	  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin portion	  Langres	  Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)
	 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Ananas au sirop



Production locale

Spécialité du chef



Pain



Produits BIO



Label Rouge



Pain



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Pain



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pain



Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 16 au 20 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU	Menu 4 composantes	Repas froid		Repas froid
Melon	Salade de blé BIO à la parisienne	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Curry de pois chiches <i>(oignon, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomate)</i>	Filet de merlu sauce waterzoï <i>(julienne de légumes, poireau, crème)</i>	Poulet rôti BIO froid (BODIN) et Ketchup (émincé mat. Et crêche)	Sauté de veau BIO au pain d'épices	Emincé de dinde mariné
Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots verts BIO	Salade de pommes de terre parmentière	Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	Salade de riz BIO
Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	***	Petit moulé	Ortolan	Emmental
***	Yaourt nature BIO aromatisé à la pêche (LA PIERRE QUI VIRE)	Fruit de saison BIO	Gâteau d'anniversaire Moelleux aux pêches	Fruit de saison

	Pain		Pain		Pain		Pain				
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable						

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes	LE JOUR DU		NOS ANIMATIONS AUX 4 COINS DU GOUT	Atterrissage fête foraine
Pastèque	Concombre sauce tzatziki (concombre, yaourt, menthe, huile d'olive)		Radis sauce fromage blanc échalote	***
Filet de lieu noir sauce curry	Couscous végétal		Saucisse de Francfort et sauce "Kipik" (mayonnaise, cumin, ail, coriandre, tomate, citron, harissa) (SP : saucisse de volaille)	Sandwich thon mayonnaise crudités
Riz BIO	(semoule BIO, pois chiche, légumes)		Frites	Chips
Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	Cantal		Choucroute	Saint-Paulin portion
***	Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)		Panna cotta coulis de fraises	Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 30 juin au 4 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu 4 composantes	Repas froid		Repas froid 4 composantes LE JOUR DU
Melon	Salade de pommes de terre à la parisienne	Salade coleslaw	Salade de tomates au pesto	Macédoine mayonnaise
Sauté de porc sauce tomate (HUGUIER FRERES) (SP : volaille)	Filet de Hoki sauce paëlla (oignon, curcuma, épice paëlla, poivron, tomate, ail)	Emincé de poulet mariné	Sauté de bœuf BIO basquaise	Oeuf dur BIO
Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Epinards BIO béchamel	Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots verts BIO persillés	Salade de riz BIO
Saint-Nectaire	Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Petit Louis	Ortolan	***
Fruit de saison BIO	***	Fruit de saison	Cake à la mangue	Petit-suisse aromatisé
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France