

Menu de la semaine

Du 28 Avril au 2 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Falafels au quinoa
sauce à l'oignon



Pâtes
Fromage râpé



Cantal



Fruit de saison



Coleslaw



Waterzooï de
poisson



Riz
Fondue de poireaux à
la crème

Fromage blanc aux
pralines roses



Tomate sauce
ciboulette



Pépites de colin
dorées aux 3 céréales
sauce crème



Gratin dauphinois

Crème dessert
caramel

Férié

Quiche au fromage

Curry de pois chiches
et carottes à la pulpe
de tomate

Semoule



Fruit de saison



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

(Signature)

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 5 au 9 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes râpées au citron

Samoussas aux légumes

Riz
Légumes tajines

Liégeois vanille



Omelette
Ecrasé de pommes de terre et brocolis

Fripons



Fruit de saison

Salade verte et dés de mimolette

Galette de légumes et mozzarella sauce brune

Pommes de terre rissolées



Yaourt brassé fraise

Férié



Egréné végétal et sa sauce tomate



Pâtes
Fromage râpé



Saint Nectaire



Cake aux pépites de chocolat



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 12 au 16 Mai 2025

DUPONT
RESTAURATION

Mai-Juin
2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Jambalaya de légumes (piperade, tomates, haricots rouges) Ecrasé de pommes de terre Edam  Fruit de saison	  Coleslaw   Pâtes aux 2 saumons   Fromage râpé Crème dessert vanille	  Concombre sauce crème Galette de blé sauce à l'orientale Julienne de légumes – Riz  Spécialité pomme mirabelle	 Pavé de colin sauce crème Potatoes - Poêlée de carottes   Maroilles Fromage blanc au spéculoos	  Tomate à la vinaigrette Pizza au fromage Salade iceberg Fruit de saison
--	---	--	--	---



Produit issu de l'agriculture biologique



PRODUIT DE SAISON



Produit local

Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué



David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carré au fromage fondu

Blé

Courgettes

Pont l'Evêque

Fruit de saison



Céleri
rémoulade



Mijoté de patates
douces et pommes de
terre



Carottes vichy -
Lingots blancs



Gaufre Liégeoise



Salade de mâche aux
noix

Paupiette du pêcheur
sauce aux herbes

Beignets de chou-fleur

Fruit de saison

Potage à la tomate



Lentilles
sauce tomate façon
bolognaise



Fromage râpé
Pâtes

Cake



Hoki doré au
beurre sauce
napolitaine



Haricots verts -
Pommes croustillantes
aux herbes



Vache qui rit

Liégeois au chocolat



Produit issu de
l'agriculture biologique



PRODUIT
DE SAISON

Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 26 au 30 Mai 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées à l'orange

Omelette

Semoule - Ratatouille

Yaourt aux fruits mixés

Gratin de pâtes au fromage et aux dés de tomates



Cantal



Fruit de saison



Tomate sauce basilic

Parmentier végétarien
(lentilles tomatées, carottes, purée)

Flan saveur vanille

Férié

Pont de l'Ascension



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en Or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 2 au 6 Juin 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Boulettes panées de blé sauce tomate Pâtes - Légumes méditerranéens Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Melon Gratin de pommes de terre et tomates à la mozzarella Ile flottante	Concombres sauce crème aux fines herbes Galette végétarienne sauce bercy Aubergines grillées - Coeur de blé Purée de pommes	Steak au soja et aux légumes sauce tomate Lentilles aux carottes Saint-Nectaire Fruit de saison	Pastèque Pavé de poisson sauce crème Epinards hachés Riz Fromage blanc façon straciatella



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Menu de la semaine

Du 9 au 13 Juin 2025



Menus «Poisson-végétariens»

Mai-Juin 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié



Salade douceur
(carottes, courgettes,
vinaigrette)

Mijoté de poisson
blanc sauce ciboulette

Purée de haricots
verts et pommes de
terre



Yaourt nature
sucré

Blanquette de
légumes (carottes, pois
chiches)



Carottes vichy
Pâtes



Maroilles



Fruit de saison

Crêpe au fromage

Chili végétarien



Riz



Fruit de saison



Concombre
vinaigrette



Poêlée de
colin doré au beurre

Courgettes - Pommes
de terre sautées

Eclair au chocolat



Produit issu de
l'agriculture biologique



PRODUIT
DE SAISON

Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP

Certification CE2

HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 16 au 20 Juin 2025



Semaine
d'animation :
le Cirque

Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Pastèque



Couscous végétarien
(falafels) sauce au ras
el hanout

Semoule - Légumes
couscous

Flan saveur vanille

Fricassée de poisson
sauce dieppoise



Flageolets verts
Pommes vapeur



Cake citron

Nuggets au fromage
Piperade de légumes
- Blé



Brie



Fruit de saison



Tomate
mozzarella

Beignets de calamar
Sauce tartare



Riz

Spécialité pomme
framboise



Fromage râpé



Pont l'Evêque



Fruit de saison



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 23 au 27 Juin 2025



Mai-Juin 2025

Menus «Poisson-végétariens»

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri rémoulade

Cassolette de poisson
à la provençale

Poêlée de
champignons -
Pommes boulangères

Fromage blanc
et son coulis de fruits
rouges

Falafels au quinoa
sauce provençale

Semoule – Ratatouille

Petit suisse sucré

Fruit de saison



Concombre à la
menthe

Lasagnes aux
légumes

Liégeois chocolat

Repas de fin d'année



Cœur de frisée et
tomates cerises

Cheese végétarien

Ketchup
Frites

Donut au sucre



Poisson
meunière sauce crème



Epinards hachés
 Riz



Saint Nectaire

Fruit de saison



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit local



Recette du chef



AOP



AOC



MSC



Saveurs en or



Global GAP



Certification CE2



HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.

Menu de la semaine

Du 30 Juin au 4 Juillet 2025



Menus «Poisson-végétariens»

Mai-Juin 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas froid



Pastèque



Tomate au persil

PRODUIT
DE SAISON

Thon mayonnaise

Omelette

Salade de Pâtes

Dosette de ketchup
Pommes de terre
croustillantes aux
herbes

Fromage blanc au
daim

Madeleine
Mister freeze

Carré fromage fondu

Gratin de carottes



Cantal



Fruit de saison

Salade aux segments
de mandarine



Mijoté de
poisson au lait de coco



Riz - Poêlée de
poivrons

Crème dessert praliné

Pané de blé sauce
tomate

Beignets de
courgettes



Emmental



Fruit de saison

Produit issu de
l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef

AOP

AOC

MSC

Saveurs en or



Global GAP

Certification CE2

HVE Haute
Valeur
environnementale



Pour le Maire
La Conseiller Municipal Délégué

David BLANQUART

Les menus ne sont pas contractuels,
le service achats étant tributaire des
variations possibles des
approvisionnements et des délais de
commandes.