

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21







mardi 22

-  Salade aux croûtons à l'ail, mimolette et noix
-  Omelette sauce ketchup
-  Potatoes
-  Fruit de saison

mercredi 23

jeudi 24

-  Betteraves ciboulette
-  Jambon grillé sauce miel
-  Boulgour
-  Glace





vendredi 25

-  Curry de poisson frais*
-  Riz créole
-  Camembert
-  Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

-  Salade verte
-  Mac and cheese au cheddar*
-  Yaourt fermier sucré
-  Fruit de saison

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

mardi 29

-  Concombres au fromage blanc
-  Bœuf aux olives
-  Semoule couscous
-  Gâteau d'anniversaire 

mercredi 30

jeudi 1



vendredi 2

-  Salade de perles au surimi
-  Boulettes d'agneau Tika Massala
-  Haricots verts à l'ail
-  Fromage blanc aux éclats de spéculoos

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeu
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 mai 2025

lundi 5

-  Salade mexicaine°
-  Sauté de dinde aux champignons
-  Petits pois aux oignons
-  Yaourt fermier aromatisé

*Riz, haricots rouges, mimolette, maïs, vinaigrette au ketchup.

mardi 6

-  Salade chinoise au Xérès°
-  Parmentier
-  de sardines à la catalane
-  Fruit de saison

* Chou chinois, emmental râpé, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

jeudi 8







vendredi 9

-  Betteraves à l'échalote
-  Blésotto crémeux
-  aux légumes°
-  Fruit de saison

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12





-  Taboulé à la menthe
-  Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre
-  Poêlée de haricots verts
-  Fromage blanc à la cassonade

mardi 13

-  Concombres, vinaigrette balsamique
-  Rôti de porc, jus au thym
-  Flageolets aux carottes
-  Liégeois au chocolat


mercredi 14

jeudi 15

-  Carottes râpées
-  Pizza tartiflette°
-  Salade verte
-  Fruit de saison

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

vendredi 16

-  Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
-  Riz pilaf
-  Saint Nectaire
-  Compote de pommes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.



Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'emmental et noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson du jour en ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Tome grise ● Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, cheddar râpé, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Mimosette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf sauce paprika ● Haricots plats aux oignons ● Gâteau d'anniversaire  			

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Pilons de poulets rôtis marinés aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Flan nappé au caramel

mercredi 4

jeudi 5



WASHINGTON

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Donut

vendredi 6

- Salade de tomates mozzarella à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

lundi 9



JOUR FÉRIÉ

mardi 10

- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

mercredi 11

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau au fromage frais
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Galette de blé noir sauce Mornay
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Patern - Vannes



Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16

- Duo de râpés*
- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce colombo
- Haricots beurre persillés
- Fruit de saison

mercredi 18

jeudi 19

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz basmati
- Emmental
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade de tomates au gouda
- Marée du jour sauce ratatouille
- Boulgour
- Gâteau d'anniversaire

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Fromage blanc au miel

mardi 24

- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 25

jeudi 26

- Calamars à la romaine
- Blé tendre à la tomate
- Cantal
- Gâteau aux pommes

vendredi 27

- Salade de perles au thon
- Poulet rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Glace

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus















- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



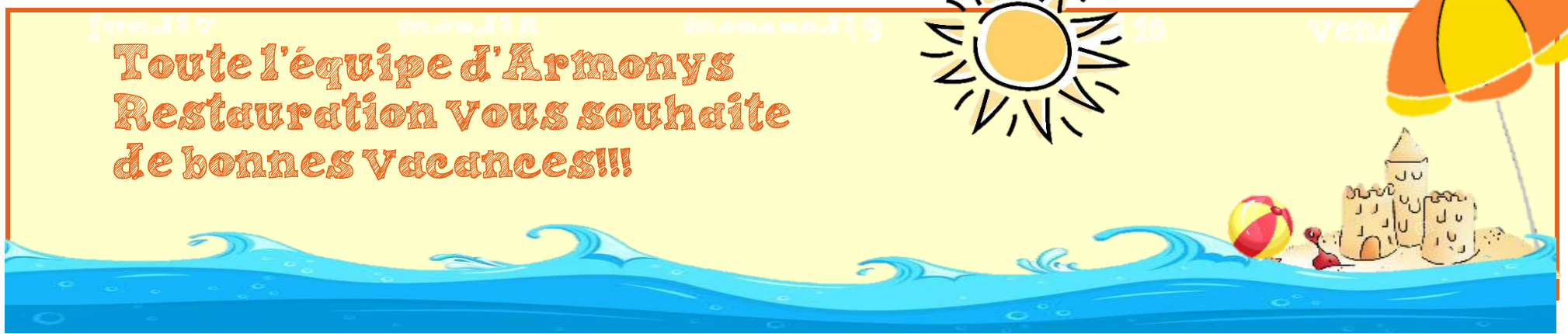
☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
JEUX DE SAINT PATERN	<ul style="list-style-type: none">  Bouillabaisse à la provençale*  Poisson pané sauce tartare  Petits pois carottes  Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none">  Macaronis  Caviar d'aubergines et tomates  Edam  Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none">  Jambon  Chips  Fromage  Pastèque <div style="text-align: right;">  <p>C'est les vacances!</p> </div>

*Bouillabaisse, dés de concombres et de fromage, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.