



# MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

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:

**Sauce hongroise** : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur  mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Grignotines de porc*		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Fruit de saison	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
S/V : Lasagnes végétarienne	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
		S/P : Emincé de poulet S/V : Salade de pâtes / Omelette		

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 Dolce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Salade languedocienne 
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	
Samos	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté		Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison 
<b>S/V</b> : Pané blé tomates mozzarella	<b>S/V</b> : Poisson pané <b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées	<b>S/V</b> : Nuggets de fromage		

 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 languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque	Pâté forestier*	Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Paupiette de dinde au jus	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré 	Petit suisse nature 	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Ile flottante 	Ananas au sirop	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	



 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 grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires  
**Salade brésilienne** : cœurs de palmier, tomates, maïs

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 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage</p>		

 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 composée** : salade verte, tomates, oignons rouges

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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Choux rouge aux pommes	Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes	Petit suisse aux fruits	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes
Mimolette	Fruit de saison	Emmental	Croisillon aux pommes	Saint Nectaire
Compote pommes fraises		Mousse à la framboise		Liégeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		

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 surimi** : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

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 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Cookies	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	



**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
Salade verte 	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Carottes râpées 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 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 S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 23 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Pastèque
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc)
Gratin de légumes		Ebly		
Yaourt sucré	Vache Picon	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager S/P : Salade pommes de terre		



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:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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



# MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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>Palet breton</p> 	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes </p> <p>S/V : Salade comtoise (sans viande)</p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

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 comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental

**Salade surprise:** pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc