



SEMAINE DU 2 juin AU 6 juin 2025

LUNDI

Rillettes de thon

Sauté de veau
Marengo

(Origine française et
locale)

Filet de merlu

Petits pois bio *

Boursin

Nectarine*
(Origine locale)

MARDI

Salade de perles
bio

Œufs à la
béchamel bio

Courgettes bio *
(Origine locale)

Brie

Cerises*
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte bio *
et croutons
(Origine locale)

Pennes bio à la
carbonara
(Origine française et
locale)

Pennes bio au pesto

Yaourt aux fruits

Pâtes de fruits

VENDREDI

Repas
intergénérationnel

Salade de
haricots verts bio *

Filet de lieu

Riz de Camargue
(IGP)

Flan au chocolat

Pastèque*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 9 AU 13 Juin 2025

LUNDI

Férié

MARDI

Salade verte*
(Origine locale)

**Hachis parmentier
bio**
(Origine française)
Pâtes bio au saumon

Yaourt bio nature

Compote bio
(Origine locale)

JEUDI

Carottes bio *
râpées

Croque fromage

Chou romanesco*

Babybel

**Far aux pommes
maison et bio***
(Origine locale)

VENDREDI

Mortadelle
(Origine française et locale)
Sardines

Gratin de poisson

Semoule bio

Tomme blanche

Melon*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 16 AU 20 Juin 2025

LUNDI

Tomates bio *
mozzarella
(Origine française)

Duo de haricots
rouges et blancs bio*

Petits pois bio

Saint-Nectaire

Donuts

MARDI

Salade de fonds
d'artichauts*

Poisson à la
bordelaise

Blé bio

Crème au chocolat
maison et bio

Fraises bio *
(Origine locale)

JEUDI

Tzatziki* bio
(Origine locale)

Hauts de cuisses de
poulet
(Origine française )
Croustillant au fromage

Pommes de terre au
four *

Camembert bio

Ananas au sirop

VENDREDI

Repas intergénérationnel

Terrine de campagne
(Origine française et locale)
Surimi

Emincé de volaille
(Origine française )
Nuggets de blé

Haricots verts bio*

Tomme d' Auvergne

Abricots bio*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 23 AU 27 Juin 2025

LUNDI

Melon bio *
(Origine locale)

**Filet de merlu
sauce au citron
bio***

Pâtes bio

Coulommiers

Compote bio*
(Origine locale)

MARDI

Taboulé bio*
(Origine locale)

Pilons de poulet rôtis
(Origine française) 
Falafels

**Aubergines à la
parmesane ***
(Origine locale)

Yaourt bio nature

Cerises*
(Origine locale)

JEUDI

**Gaspacho
maison et bio ***
(Origine locale)

**Courgettes farcies
bio ***
(Origine locale et
française)
**Courgettes farcies égrenés
végétariens**

Bûche de chèvre

**Quatre-quarts
maison et bio**

VENDREDI

**Salade de
haricots verts***

Omelette bio

Frites

Montcadi

Pastèque*
(Origine française)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 30 juin AU 4 Juillet 2025

LUNDI

Courgettes bio
râpées *

Saucisses de
Toulouse
(Origine française et locale)
Pané tomate mozzarella

Flageolets bio

Chante neige

Salade de fruits

MARDI

Salade de riz bio

Lentilles vertes
bio*

Ratatouille bio*
(Origine locale)

Yaourt aux fruits

Pêches bio*
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte bio *
(Origine locale)

Manchons de
canard
(Origine française)
Filet de poisson

Épinards bio*

Cantal jeune

Biscuits

VENDREDI

Pique-nique



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison