



Cycle du LUNDI 21/04/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1


| LUNDI<br>21/04/2025<br>DEJEUNER    | MARDI<br>22/04/2025<br>DEJEUNER           | MERCREDI<br>23/04/2025<br>DEJEUNER   | JEUDI<br>24/04/2025<br>DEJEUNER             | VENDREDI<br>25/04/2025<br>DEJEUNER     | SAMEDI<br>DEJEUNER | DIMANCHE<br>DEJEUNER |
|------------------------------------|---|--|---|--|--------------------|----------------------|
| Salad bar batavia                  | Salad bar batavia                         | Salad bar batavia  | Salad bar batavia                           | Salad bar batavia                      |                    |                      |
| Salad bar coeur de palmier et maïs | Salad bar Carottes râpées vinaigrette     | Salad bar macédoine de légumes vinaigrette   | Salad bar céleri rave vinaigrette persillée | Salad bar betteraves cubes vinaigrette |                    |                      |
| C&C - Pâte penne pour salade       | C&C - Chou blanc pour salade              | Salad bar Poireaux vinaigrette   | Salade bar Taboulé à la menthe              | C&C - Pois chiche pour salade          |                    |                      |
| C&C - Oeuf dur pour salade         | C&C - Raisins secs pour salade            | C&C - Cubes de jambon pour salade  | C&C - Raisins secs pour salade              | C&C - Cubes d'emmental pour salade     |                    |                      |
| Filet mignon de porc au jus        | Cuisse de Poulet rôti                     | 2 tomates farcies et sauce à part - pp   | Roti de porc au jus de la boucherie Dugand  |  |                    |                      |
|                                    |   |  |   | Paella végétarienne                    |                    |                      |
| Gratin dauphinois                  | Flageolets                                | Riz créole   | Haricots verts persillés                    |  |                    |                      |
| Brie                               | Yaourt arôme coco de la ferme des Aiguées | Fromage blanc et sucre   | Tomme Blanche                               | Buchette de chèvre lait mélange        |                    |                      |
| Bavarois au chocolat               | Pomme                                     | Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue) | Pannacotta au coulis de mangue              | Compote pomme pêche                    |                    |                      |
| Crème dessert caramel              | Moelleux citron                           | Mousse au chocolat   | Corbeille de fruits                         | Corbeille de fruits                    |                    |                      |



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor




- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)




- 100 % de nos viandes sont françaises

- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO




« Fait Maison »

- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aiguées» à Burdigues




- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay

- 21 % de produits labellisés


- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

## Cycle du LUNDI 28/04/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2


| LUNDI<br>28/04/2025<br>DEJEUNER        | MARDI<br>29/04/2025<br>DEJEUNER                           | MERCREDI<br>30/04/2025<br>DEJEUNER                | JEUDI<br>01/05/2025<br>DEJEUNER                | VENDREDI<br>02/05/2025<br>DEJEUNER   | SAMEDI<br>DEJEUNER | DIMANCHE<br>DEJEUNER |
|--|---|---|--|--|--------------------|----------------------|
| Salad bar batavia                      | Salad bar batavia   | Salad bar batavia                                 | Salad bar batavia                              | Salad bar batavia  |                    |                      |
| Salad bar betteraves cubes vinaigrette | Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette | Salad bar macédoine de légumes                    | C&C - Chou rouge pour salade                   | Salad bar champignons fromage blanc ciboulette                                 |                    |                      |
| Salad bar haricot vert à l'échalote    | Salad bar Duo de concombre et tomates                     | Salad bar Carottes râpées vinaigrette aux agrumes | C&C -Avocat pour salade                        | Salade bar salade penne mais poivrons tomate                                   |                    |                      |
| C&C - Maïs pour salade                 | C&C - Olives noires pour salade                           | C&C - Cubes de jambon pour salade                 | C&C - Dés de Feta pour salade                  | C&C - Cerneaux de noix pour salade   |                    |                      |
|  | Blanquette de dinde                                       | Saucisse Godiveau de la boucherie Dugand          | Rôti de veau au romarin de la boucherie Dugand | Filet de lieu à l'aïoli  |                    |                      |
| Penne sauce façon puttanesca           |   |   |  |  |                    |                      |
|  | Riz pilaf   | Pommes de terre sautées                           | Aubergines à la tomate                         | Brunoise de légumes provençaux (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate) |                    |                      |
| Bleu d'Auvergne AOP                    | Saint Nectaire AOP  | Petit moulé nature x1                             | Tomme grise                                    | Yaourt nature de la ferme des Ayguées et sucre                                 |                    |                      |
| Poire                                  | Kiwi x1   | Mangue en cube                                    | Ile flottante                                  | Moelleux chocolat lentilles crème anglaise                                     |                    |                      |
| Ile flottante fabriquée sur la cuisine | Beignet aux pommes  | Flan au café                                      | Corbeille de fruits                            | Corbeille de fruits  |                    |                      |




- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor




- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)




- 100 % de nos viandes sont françaises




- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



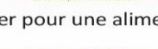
- Tous nos cakes sont fait maison




- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes



- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay




- 21 % de produits labellisés




- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 05/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3


| LUNDI<br>05/05/2025<br>DEJEUNER                  | MARDI<br>06/05/2025<br>DEJEUNER  | MERCREDI<br>07/05/2025<br>DEJEUNER                  | JEUDI<br>08/05/2025<br>DEJEUNER                        | VENDREDI<br>09/05/2025<br>DEJEUNER                | SAMEDI<br>DEJEUNER | DIMANCHE<br>DEJEUNER |
|--|--|---|--|---|--------------------|----------------------|
| Salad bar batavia                                | Salad bar batavia  | Salad bar batavia                                   | Salad bar batavia                                      | Salad bar batavia                                 |                    |                      |
| Salad bar céleri branche moutarde à l'ancienne   | Salad bar choux fleurs vinaigrette paprika   | Salade bar Taboulé à la menthe                      | Salad bar Carottes râpées vinaigrette                  | Salad bar Concombre Bulgar à la menthe            |                    |                      |
| Salad bar de houmous                             | Salad bar de tomates aux olives  | Salad bar fond d'artichaut vinaigrette à l'échalote | Salad bar Émincé de chou blanc                         | Salade bar Salade de riz olive maïs tomate        |                    |                      |
| C&C - Oeuf dur pour salade                       | C&C - Surimi pour salade   | C&C - Raisins secs pour salade                      | C&C - Herbes fraîches (ciboulette, persil) pour salade | C&C - Graine de tournesol décortiquée pour salade |                    |                      |
|  | Caillette au porc  | Cordon bleu de dinde                                | Paupiette de dinde au jus d'herbes de Provence         |   |                    |                      |
| Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc |  |   |  | Burrito Chiili végétarien                         |                    |                      |
|  | Pommes de terre vapeur   | Brocolis  | Courgette persillée                                    | Riz créole  |                    |                      |
| Crottin de chèvre                                | Fromage du jour  | Yaourt aromatisé                                    | Petit moulé nature x1                                  | Brie  |                    |                      |
| Corbeille de fruits                              | Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue) | Orange  | Crème dessert chocolat da la ferme des Ayguees         | Gâteau de semoule abricot romarin crème anglaise  |                    |                      |
| Liégeois au chocolat                             | Flan vanille nappé caramel   | Mousse spéculoos                                    | Corbeille de fruits                                    | Corbeille de fruits                               |                    |                      |



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor




- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)




- 100 % de nos viandes sont françaises


- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes




- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay

- 21 % de produits labellisés


- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 12/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 4


| LUNDI<br>12/05/2025<br>DEJEUNER  | MARDI<br>13/05/2025<br>DEJEUNER                                 | MERCREDI<br>14/05/2025<br>DEJEUNER            | JEUDI<br>15/05/2025<br>DEJEUNER                  | VENDREDI<br>16/05/2025<br>DEJEUNER                | SAMEDI<br>DEJEUNER | DIMANCHE<br>DEJEUNER |
|--|---|---|--|---|--------------------|----------------------|
| Salad bar batavia  | Salad bar batavia   | Salad bar batavia                             | Salad bar batavia                                | Salad bar batavia                                 |                    |                      |
| Salad bar Poireaux vinaigrette   | Salad bar céleri râpé aux pommes                                | Salad bar Concombre vinaigrette               | C&C - Pâte penne pour salade                     | Salad bar Carottes râpées à la coriandre          |                    |                      |
| Salad bar salade Mexicaine   | Salad bar haricot vert à l'échalote                             | C&C - Pois chiche pour salade                 | Salad bar de tomates vinaigrette                 | Salad bar Émincé de chou blanc vinaigrette sésame |                    |                      |
| C&C - Cubes d'emmental pour salade   | C&C - Maïs pour salade  | C&C - Dés de Feta pour salade                 | C&C - Olives noires pour salade                  | C&C - Raisins secs pour salade                    |                    |                      |
| Filet de grenadier crème curry   |   | Emincé de boeuf au jus de la boucherie Dugand | Escalope de dinde viennoise                      | Rôti de veau au romarin de la boucherie Dugand    |                    |                      |
|  | Lasagnes de légumes - pc  |   |  |   |                    |                      |
| Mélange de céréales bio (semoule de blé, flocons de soja blé orge avoine seigle riz) |   | Riz pilaf                                     | Courgettes aux oignons                           | Pommes paillasson                                 |                    |                      |
| Yaourt nature et sucre   | Saint Nectaire AOP  | Carré croc lait frais x1                      | Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Agyuees | Coulommiers                                       |                    |                      |
| Poire  | Brunoise de fruits crus (pêche, mangue, abricot, pomme, fraise) | Flan vanille nappé caramel                    | Pomme  | Muffin myrtilles crème anglaise                   |                    |                      |
| Entremet vanille   | Gâteau à l'ananas   | Corbeille de fruits                           | Pannacotta caramel                               | Corbeille de fruits                               |                    |                      |




- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor




- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)




- 100 % de nos viandes sont françaises



- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO




« Fait Maison »



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Agyuées» à Burdignes

- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay




- 21 % de produits labellisés

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)




Cycle du LUNDI 19/05/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5


| LUNDI<br>19/05/2025<br>DEJEUNER             | MARDI<br>20/05/2025<br>DEJEUNER                        | MERCREDI<br>21/05/2025<br>DEJEUNER         | JEUDI<br>22/05/2025<br>DEJEUNER  | VENDREDI<br>23/05/2025<br>DEJEUNER     | SAMEDI<br>DEJEUNER | DIMANCHE<br>DEJEUNER |
|---|--|--|----------------------------------|--|--------------------|----------------------|
| Salad bar batavia                           | Salad bar batavia                                      | Salad bar batavia                          | Salad bar batavia                | Salad bar batavia                      |                    |                      |
| Salad bar céleri rave vinaigrette persillée | Salad bar macédoine de légumes vinaigrette             | Salad bar Concombre Bulgar à la menthe     | Salad bar de tomates vinaigrette | Salad bar betteraves cubes vinaigrette |                    |                      |
| Salad bar coeur de palmier et maïs          | Salad bar haricot vert à l'échalote                    | Salade bar Salade de riz olive maïs tomate | S/R lentilles natures            | Salad bar germe de soja et maïs        |                    |                      |
| C&C - Crouton à l'ail pour salade           | C&C - Miette de thon pour salade                       | C&C - Emincé de poulet cuit pour salade    | C&C - Dés de Feta pour salade    | C&C - Oeuf dur pour salade             |                    |                      |
| Couscous merguez Dugand boulette d'agneau   |  | Longe de porc aux 4 épices                 | Aiguillette de poulet pané       | Filet de hoki sauce à la ciboulette    |                    |                      |
|   | LoVE - Riz aux oeufs petits pois façon cantonaise - pc |  |                                  |  |                    |                      |
| Semoule et bouillon de légumes              |  | Haricots plats                             | Pommes de terre sautées          | Ratatouille fabriquée sur la cuisine   |                    |                      |
| Buchette de chèvre lait mélange             | Yaourt bicouche abricot de la ferme des Ayguées        | Fromage Blanc aux fruits                   | Fournols                         | Vache qui rit x1                       |                    |                      |
| Liégeois au chocolat                        | Kiwi x1  | Compote pomme fraise                       | Pomme                            | Carotte cake                           |                    |                      |
| Corbeille de fruits                         | Moelleux au chocolat                                   | Corbeille de fruits                        | Crème dessert caramel            | Corbeille de fruits                    |                    |                      |




- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor




- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)




- 100 % de nos viandes sont françaises




- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes



- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay

- 21 % de produits labellisés

- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)