

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs Mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Cœur de palmiers, maïs et tomates</u>		
Plats Protéiques	<u>Pavé de poisson blanc sauce thym citron</u>	<u>Tajine de volaille Nouvelle Agriculture</u>	<u>Lasagnes ricotta chèvre épinards</u>	BONNE FÊTE DE L'ASCENSION	École fermée
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Pas d'accompagnement PLAT COMPLET</u>		
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Petits suisse aux fruits</u>	<u>Saint paulin</u>		
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote pomme abricot HVE</u>		

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien




PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Melon</u>	<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u> 	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Paleron de bœuf sauce champignons</u>	<u>Escalope de volaille Normande</u>	<u>Sauté de bœuf RAV au paprika</u>
Accompagnements	<u>Pâtes Julienne de légumes</u>	<u>Petit pois</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u> 	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Tarte Normande</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

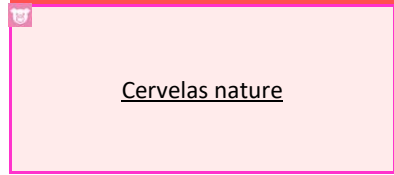

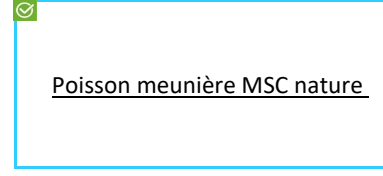
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Cervelas nature</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques		 <u>Filet de poulet Nouvelle Agriculture basquaise</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Boulettes d'agneau au curry</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnements		<u>Ratatouille</u> <u>Macaronis</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage		<u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Tomme noire</u>	 <u>Emmental</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Eclair vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien





PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU




Semaine du 1er au 5 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Concombre tomates et maïs</u>	<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Melon</u>
Plats Protéiques	  <u>Saute de porc HVE au paprika</u>	 <u>Poulet rôti Nouvelle Agriculture au jus</u>	<u>Moussaka VBF</u>	  <u>Chipolatas HVE au jus</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Ananas frais</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Cake aux framboises</u>	 <u>Compote pommes abricot HVE</u>


Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 BIO

 Fournisseurs locaux
 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien















PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 8 au 12 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Oeufs mayonnaise</u>	<u>Radis beurre</u>	<u>Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette</u>	<u>Melon</u> 	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	  <u>Jambon HVE sauce oignons</u>	 <u>Aiguillettes de blé pâchées</u>	<u>Haché au bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Emincé de poulet Nouvelle Agriculture sauce Forestière</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Ratatouille Pâtes</u>	<u>Printanière de légumes</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>	<u>Gratin de chou fleurs Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Saint paulin</u>	 <u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>
Desserts	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote de pomme HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Tomates nature</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon de bleu de volaille</u>	  <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Pilon de poulet Nouvelle Agriculture chasseur</u>	 <u>Dos de colin MSC sauce citron</u>
Accompagnements	 <u>Coquillettes</u>	<u>Purée de pomme de terre</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz Ratatouille</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Emmental</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU

MENU



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	<u>Melon</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagne de légumes</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>	<u>Omelette</u>	<u>Colombo de poisson</u>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement Plat complet</u>	<u>Beignet de brocolis</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Brownies</u>	<u>Compote pomme fraise</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves</u>	<u>Tomates cerises</u>			
Plats Protidiques	<u>Raviolis</u>	 <u>Chipolatas</u>			
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement PLAT COMPLET</u>	<u>Chips</u>			
Fromage / Laitage	 <u>Emmental</u>	<u>Camembert</u>			
Desserts	<u>Compote</u>	<u>Mister freeze</u>			

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la Pâtisserie Cerise à Boulogne

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement