



MENUS ECOLE MAUPERTHUIS



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>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:

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	Pâté en croûte de volaille			Œuf dur mayonnaise
Paupiette de veau basquaise	Colin poêlé au beurre			Boulettes végétale à la tomate
Petits pois	Purée			Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes			Buchette
Palet Breton	Fruit de saison			Tarte aux pommes
S/V : Poisson basquaise	S/V : Concombre à la menthe			

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 		Melon	Salade languedocienne 
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes		Coquillettes 	Yaourt aux fruits mixés
Gouda	Yaourt aromatisé		Muffin	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Compote de pommes			
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées			

 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		Melon	Salami*
Omelette	Chili con carne (pc)  		Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées			Printanière de légumes	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Chili végétarien		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande

 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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 ECOLE MAUPERTHUIS



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </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> 			

 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:

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)	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Carottes			Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits		Croisillon aux pommes	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Madeleine			Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson			

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 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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		Melon charentais	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)		Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Frites		Cantafrais	Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées		Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne			Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte 		Melon 	Carottes rapées  
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème				Haricots beurre
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé 		Yaourt aromatisé	Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au 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:

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 ECOLE MAUPERTHUIS



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs  Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  Palet breton 	Radis beurre Rôti de dinde Penne Tomme blanche Fruit de saison S/V : Poisson pané		Tomate  vinaigrette Paëlla (pc)  Petit Louis Compote de pommes  S/V : Paëlla de la mer (pc)	Melon  Jambon * Salade surprise Emmental  Beignet au chocolat  S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 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
Sauce suprême : sauce blanche
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

-