

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Saucisson à l'ail bio ●● • OU • <i>Roulade de surimi</i> • Hachis de boeuf aux légumes ● • OU • <i>Hachis végétale aux légumes</i> • Riz bio ● • Fromage • Fruit bio ● 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ● • Oeufs durs bio ● • Épinards bio sauce mornay (béchamel, fromage râpé) ● • Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de tomates • Saucisses de porc grillées ● • OU • <i>Saucisses végétales</i> • Pommes noisettes • Fromage • Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade composée (maïs, oeufs, tomates, pâtes, emmental, pois chiches) • Rôti de dinde au jus ● • OU • <i>Nuggets de blé</i> • Courgettes fraîches bio sautées ● • Glace vanille • Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre sauce vinaigrette • Cabillaud au beurre persillé • Purée de pommes de terre fraîches ● • Fromage ● • Compote de pommes

Légende :

 AB ASSOCIATION BIOLOGIQUE	 Local	 Label rouge	 STG	 IGP	 AOP / AOC
 Produit bio	 Origine U.E	 H.V.E	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable
 V.D.F					

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Salade de pommes de terre aux oignons rouges • Cordon bleu OU • Galette de tofu provençale • Haricots verts • Fromage • Fruit 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oeuf dur bio mayonnaise • Tarte à la carotte et au comté • Riz au lait HVE au chocolat de l'UPPC • Fruit bio 	<ul style="list-style-type: none"> • Céleri rémoulade • Poisson pané • Coquillettes au gruyère • Fromage • Compote de pommes 	<p>Fériedé</p>	<p>Fermeture nationale</p>

Légende :

 A.B. AGRICULTURE BIOLOGIQUE Produit bio	 Local	 Label rouge	 STG	 IGP	 AOP / AOC
 V.D.F.	 Origine U.E.	 H.V.E.	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 02 juin au 06 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Radis beurre • Boulettes de boeuf sauce tomate ●● OU <i>Boulettes végétales sauce tomate</i> • Petits pois • Fromage • Compote de pêches 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melon ● • Omelette bio ● • Légumes piperade et pâtes • Crème anglaise • Biscuit artisanal bio ●● 	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes aux champignons • Blancs de poulet sauce moutarde ● OU <i>Émincé végétarien sauce moutarde</i> • Pommes de terre sautées • Crème au chocolat 	<p style="text-align: center;">Menu Jazzellerrault</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade Buffalo (salade verte, haricots rouges, maïs, carottes) • Brochette de volaille mariné sauce barbecue ● OU <i>Émincé végétale sauce barbecue</i> • Potatoes • Milkshake à la fraise • Cookies de l'UPC 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade d'haricots verts • Dos de merlu à la nantaise • Pâtes "tracteur" artisanales HVE ● • Fromage ● • Salade de fruits

Légende :

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE Produit bio	 Local	 Label rouge	 STG	 IGP	 AOP / AOC
 V.D.F	 Origine U.E	 H.V.E	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 09 juin au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Férié	Menu végétarien			
	<ul style="list-style-type: none"> • Radis beurre • Carré de seitan bio • Purée Saint-Germain (pois cassés) • Milkshake à la menthe de l'UJPC 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade piémontaise au thon • Boulettes d'agneau sauce orientale OU • <i>Accra de poisson</i> • Chou romanesco • Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte aux courgettes bio • Rôti de porc bio OU • <i>Saucisses végétales</i> • Coquillettes • Fromage • Fruit (fraises) 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre bio à la grecque • Filet de poisson meunière • Haricots blancs persillés • Crème au chocolat de l'UJPC

Légende :

					
Produit bio	Local	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
					
V.D.F	Origine U.E	H.V.E	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Soupe légère d'été (courgettes) ● • Aiguillette de poulet à la crème d'estragon ● OU • <i>Émincé végétal à la crème d'estragon</i> • Méli-mélo de légumes (pommes de terre-courgettes-carottes) ● • Fromage ● • Fruit bio ● 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ● • Spaghetti bolognaise végétale • Yaourt nature artisanale ● ● • Gâteau sec bio ● ● 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre à la grecque • Poulet au citron OU • <i>Émincé végétarien au citron</i> • Riz créole • Crème vanille de l'UPPC ● • Biscuit sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Sardines à l'huile • Croque monsieur au jambon blanc de l'UPPC ● OU • <i>Croque monsieur au fromage de l'UPPC</i> • Salade verte ● • Compote 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomates bio ● • Filet de poisson au pestou • Purée de pommes de terre fraîches ● ● • Île flottante

Légende :

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE AB Produit bio	 Local	 Label rouge	 STG	 IGP	 AOP / AOC
 V.D.F	 Origine U.E	 H.V.E	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Salade toscane (concombres, tomates, pâtes, poivrons, oignons) • Jambon blanc supérieur ● OU • <i>Croustillant de fromage</i> • Chou-fleur béchamel • Fruit 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastèque bio ●● • Pipe-rigate végétarien • Fromage • Glace au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ●● • Rôti de boeuf ●● ●● OU • <i>Nuggets de blé</i> • Haricots verts • Fromage • Fruit au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade campagnarde (salade verte, tomate cerise, emmental, croûtons) • Risotto milanaise ●● ●● OU • <i>Risotto végétarien</i> • Fondant au chocolat de l'UJPC 	<ul style="list-style-type: none"> • Melon • Gratin de brocolis au cabillaud sauce moutarde à l'ancienne • Petit suisse • Galette artisanale ●

Légende :

●		●		●		●		●		●	
●	Produit bio	●	Local	●	Label rouge	●	STG	●	IGP	●	AOP / AOC
●		●		●		●	RUP	●	Fermier	●	Écolabel pêche durable
●	V.D.F	●	Origine U.E	●	H.V.E	●		●		●	

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Saucisson à l'ail bio ●● • OU • <i>Roulade de surimi</i> • Hachis de boeuf aux légumes ● • OU • <i>Hachis végétale aux légumes</i> • Riz bio ● • Fromage • Fruit bio ● 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ● • Oeufs durs bio ● • Épinards bio sauce mornay (béchamel, fromage râpé) ● • Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de tomates • Saucisses de porc grillées ● • OU • <i>Saucisses végétales</i> • Pommes noisettes • Fromage • Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade composée (maïs, oeufs, tomates, pâtes, emmental, pois chiches) • Rôti de dinde au jus ● • OU • <i>Nuggets de blé</i> • Courgettes fraîches bio • sautées ● • Glace vanille • Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre sauce vinaigrette • Cabillaud au beurre persillé • Purée de pommes de terre fraîches ● • Fromage ● • Compote de pommes

Légende :

  Produit bio	  Local	  Label rouge	  STG	  IGP	  AOP / AOC
  V.D.F	 Origine U.E	  H.V.E	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)