



# MENUS ÉCOLE NEUFMOUTIERS



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé ☰		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise 🇫🇷☰		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		Compote de pommes
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
		S/V : Poisson en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette		Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner		Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes		Pâte de fruits

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:**

**Sauce hongroise :** tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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
Salade verte	Pâté en croûte de volaille	Salade Dolce Vita		Œuf dur  mayonnaise
Paupiette de veau basquaise	Colin poêlé au beurre	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Spaghetti	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
Palet Breton	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Poisson basquaise	S/V : Concombre à la menthe	S/V : Salade de pâtes / Omelette		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

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
Tomate vinaigrette	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
Samos	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Pâté forestier*	Salade brésilienne	Salami*
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

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 brésilienne :** cœurs de palmier, 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



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert	Tomate vinaigrette	Saucisson sec*		Quiche Lorraine*
Escalope de poulet au jus	Lasagnes végétariennes (pc)	Crqoue Monsieur* et salade composée (pc)		Médailon de merlu beurre blanc
Pommes noisettes				Jardinière de légumes
Vache qui rit	Emmental	Morbier		Cheddar
Crème dessert caramel	Compote de pommes	Clafoutis tutti frutti		Gâteau basque
<b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin		<b>S/P</b> : Terrine de poisson / Pizza au fromage <b>S/V</b> : Terrine de poisson / Pizza au fromage		<b>S/P</b> : Tarte au fromage <b>S/V</b> : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre	Pain au lait	
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat	
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits	Jus de pommes	

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 composée** : salade verte, tomates, oignons rouges

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*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Mimolette	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Madeleine	Mousse à la framboise	Croisillon aux pommes	Liégeois café
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré au chocolat	Baguette	Barre de céréales	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Cookies	Mousse au chocolat
S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat	
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	
Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes	

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
Pastèque	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boullghour à la tomate	Yaourt aux fruits	Salade de pâtes au pesto	Cantafrais	Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Galette bretonne	Emmental	Eclair au chocolat	Mimolette
Fruit de saison		Donuts		Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

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:**

**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)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Ebly		Purée
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

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 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Radis beurre	Pastèque	Tomate  vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Printanière de légumes	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Compote de pommes	 S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
Palet breton 	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

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 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