MENUS DU 21 AVRIL AU 30 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL	**JOUR FERIÉ**	Taboulé Boulettes de blé panées façon thaï bio Wok de légumes et macaronis Fruit	Rôti de porc LR sauce tomate Pommes de terre - Ratatouille Edam Yaourt sucré bio	Poisson pané d'Alaska MSC sauce gribiche Riz aux petits légumes Fromage à tartiner Crème vanille
SEMAINE DU 28 AVRIL AU 2 MAI	Betteraves rouges mimosa Jambon blanc local VPF Petits pois Pommes de terre et ketchup Fromage blanc aromatisé	Melon Poisson sauce escabèche Riz Fruit	**JOUR FERIÉ**	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic Fromage AOP Fruit
SEMAINE DU 5 AU 9 MAI	Emincé de poulet LR sauce curry coco Purée de pommes de terre et de carottes Fromage frais sucré Fruit	Tomates bio vinaigrette à l'échalote Haché de veau sauce moutarde Crispy cubes et salade verte Compote de pommes HVE	**JOUR FERIÉ**	Taboulé Boulettes de chou kale sauce tomate Pâtes - Courgettes Fruit bio
SEMAINE DU 12 AU 16 MAI	Omelette bio façon Basquaise Pommes de terre bio Emmental Fruit bio	Melon Sauté de bœuf à la Hongroise Pâtes - Carottes Gaufre de Bruxelles	Céleri rémoulade local Lasagnes au bœuf VBF Salade verte Fruit bio	Colin pané MSC sauce provençale Boulghour - Ratatouille bio Gouda Ile flottante et crème Anglaise
SEMAINE DU 19 AU 23 MAI	Filet de poulet sauce colombo Semoule bio - Carottes Petit fromage frais sucré Crème dessert vanille Bio	Macédoine de légumes Tarte au fromage Salade verte Gâteau Basque	Cassoulet du terroir (sauté de porc LR, saucisses, haricots blancs à la tomate, pommes de terre) Yaourt sucré Fruit	Œuf dur mayonnaise Filet de poisson sauce citron Fondue de poireaux - Riz Yaourt nature sucré bio
SEMAINE DU 26 AU 30 MAI	Rôti de porc LR jus aux herbes Poêlée de légumes - Pommes de terre Vache Picon Fruit bio	Céleri rémoulade local Sauté de veau marengo Pâtes locales HVE Compote de pommes HVE	**JOUR FERIÉ**	**PONT**

LEGENDE

VBF : Viande Bovine Française — VPF : Viande Porc Française — Certification environnementale niveau 2 — LR : issue de viande crue Label — Haute Valeur Environnementale — AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée — Menu végétarien — Agriculture Biologique — Certification Global.Gap

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

MENUS DU 2 JUIN AU 4 JUILLET 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN	Salade de concombres, maïs et tomates Emincé de volaille sauce au romarin Riz et haricots verts Velouté aux fruits mixés	Tarte au saumon Salade verte vinaigrette Crème dessert aromatisé Fruit bio	Carottes râpées locales Pâtes à la bolognaise VBF Fruit	Boulettes de soja sauce au cumin Bâtonnières de carottes jaunes Semoule Fromage à tartiner Tartelette au flan
SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN	**JOUR FERIÉ**	Pastèque Jambon froid local VPF Gratin de pâtes bio au fromage Cookie	Hachis Parmentier au bœuf VBF bio Salade verte Emmental Melon	Betteraves à la crème Poisson pané MSC aux céréales Courgettes à la crème - Riz Liégeois vanille
SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN	Céleri rémoulade Omelette piperade Torsades Mousse au chocolat	Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts (CE2) Pommes de terre Vache Picon Fruit bio	Filet de poisson sauce citron Beignet de brocolis - Riz Fromage AOP Yaourt nature sucré	Taboulé Axoa de bœuf VBF haché Pommes rissolées Fruit
SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN	Emincé de poulet à l'orientale Ratatouille et semoule Fromage AOP Fruit bio	Œuf dur mayonnaise Croustillant au fromage Pâtes à la sauce tomate Beignet aux pommes	Concombres vinaigrette Saucisse de Toulouse Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Fruit	Paëlla (moules, cubes de colin et poulet) Fromage AOP Crème caramel
SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	Galette de quinoa sauce tomate Pommes röstis et salade verte Petit fromage frais sucré Fruit bio	Salade de tomates Filet de la mer sauce Hollandaise Riz et épinards Yaourt aux fruits	**REPAS DE FIN D'ANNÉE** **Salade coleslaw** **Cheeseburger VBF** **Potatoes au four sauce cocktail** **Brownie**	Raviolis au bœuf VBF Fromage râpé Compote de pommes HVE

TOUT LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE DE BAILLEUL SOUHAITE DE BONNES VACANCES AUX ENFANTS ET AUX ENSEIGNANTS !