



MENUS ECOLE FARMOUTIERS



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré		Taboulé Goulash de bœuf à la hongroise Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts 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:

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
Lasagnes Bolognaise (pc) Yaourt aromatisé Palet Breton S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise	Concombre à la menthe Nuggets de poisson Purée Fruit de saison	Tarte aux poireaux Emincé de poulet façon thaï Beignets de brocolis Camembert Mousse au chocolat S/V : Salade de pâtes / Omelette		Œuf dur mayonnaise Boulettes végétale à la tomate Purée de carottes Buchette

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 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Carottes râpées 	Salade de Maquereaux	Melon	Calamars à la romaine
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Gratin de courgettes 
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison 
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	Quatre- quart  S/V : Nuggets de 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 :

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

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
Omelette	Chili con carne (pc)  	Tarte tomate et chèvre	Melon	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées	Riz	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille	Petit suisse nature 	Ananas au sirop	Liégeois chocolat 
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	Ile flottante  S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	



 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 FARMOUTIERS



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Vache qui rit Crème dessert caramel S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Compote de pommes  	Œuf dur  mayonnaise Sauté de dinde à la crème Gratin dauphinois Morbier  Clafoutis tutti frutti  S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage		



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
Pomelos en quartier		Pastèque 		Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)  	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	Filet de colin poêlé au beurre 
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes 
	Camembert	Yaourt aux fruits	Yaourt au sucre de canne	
Compote pommes fraises	Fruit de saison 	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison 
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané	S/V : Poisson en sauce		

 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

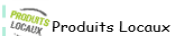
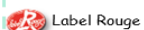
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu Haricots verts Fromage frais aromatisé  Fruit de saison  S/V : Poisson pané	Salade fraîcheur  Tomate farcie  Riz Tomme blanche Cocktail de fruits S/V: Falafel en sauce	Pastèque  Mixed grill * Taboulé    Cookies S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	Omelette Röstis aux légumes Kiri Mousse au chocolat 



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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 FARMOUTIERS



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté		Haricots verts		Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Emmental 	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		Donuts		S/V : Poisson poêlé au beurre
		S/V : Pané fromager		



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 	Tarte aux poireaux	Melon 	
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry 	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Brandade de poisson  
Courgette à la crème		Ebly		
Yaourt sucré		Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
	Fruit de saison	Tarte au flan 		Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		



 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

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



MENUS ECOLE FARMOUTIERS



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre	Salade comtoise	Salade verte vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Filet de colin sauce au citron	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Yaourt sucré		
	S/V : Poisson pané	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

Plat Fait Maison	Produit Issu 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

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