



Menus du 21 au 25 avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Compote	Lait / Pain Banane / confiture	Lait / Pain Beurre / Chocolat	Lait / Pain Fromage blanc *
ENTREES		Œuf dur mayonnaise Filet de sardine Maquereau à la tomate	Salade au thon	Duo de crudités Chou blanc rémoulade Carottes râpées	Pizza tomate
# PLATS ET GARNITURE		Escalope de dinde cordon bleu Tarte au fromage Pommes sautées	Boulettes végétales à l'italienne Spaghetti	Emincé de bœuf à la moutarde Nuggets de poisson Ratatouille	Poisson à la Provençale Epinards
FROMAGES ET DESSERTS		Liégeois chocolat Sablé bio Yaourt pâtissier Fromage blanc aux fruits	Chanteneige bio Ananas au sirop	Eclair vanille	Emmental bio Kiwi bio Emmental bio Banane bio Emmental bio Pomme bio
Accueil du Soir		Lait / Pain Yaourt chocolat / Biscuit	Lait / Pain Beignet framboise	Lait / Pain Pomme	Lait / Pain Samos + Confiture

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 28 avril au 02 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote de pommes	Lait / Pain Banane / gaillardise		Lait / Pain Fromage blanc
ENTREES	Nems aux légumes	Tomate	Melon		Salade de blé Piémontaise au thon Salade de pomme terre aux herbes
# PLATS ET GARNITURE	Filet de colin meunière Blé à la tomate	Roti de bœuf Lieu sauce aurore Macaroni fromage	Petit brin de veau Nuggets végétal Petits pois		Crousti fromage Haricots verts
FROMAGES ET DESSERTS	Fruit Bio Melon Orange Bio	Yaourt nature Bio Biscuit Bio	Babybel Petits suisses chocolat		Far au fromage blanc
Accueil du Soir	Lait / Pain Kiwi Bio / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Petits suisses ax fruits	Lait / Pain Beignet framboise		Lait / Pain Compote Biscuit

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUILLE ST CLAIR



Menus du 05 au 09 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Compote pomme / fraises	Lait / Pain Poire		Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Macédoine de légumes Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave cuit sauce tomate	Concombre Vinaigrette Duo de chou rouge-carotte Salade verte et croutons	Coleslaw		Pastèque Salade de tomates Carottes râpées
# PLATS ET GARNITURE	Œuf dur à la crème Ricotta épinards	Raviolis de légumes	Escalope de volaille Menu fromage Potatoes		Lieu sauce tomate Semoule
FROMAGES ET DESSERTS	Vache qui rit bio Compote Galette ST Michel	Ile flottante Liégeois vaille Mousse au chocolat	Pot de crème vanille		Edam Banane sauce chocolat
Accueil du Soir	Lait / Pain pomme Confiture	Lait / Pain Petits suisses chocolat	Lait / Pain Brioche Bio / Miel		Lait / Pain Compote pomme coing

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



RESTAURATION MUNICIPALE



VILLE D'HEROUILLE ST CLAIR

Menus du 12 au 16 mai 2024 "Semaine de pesées"



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Haricots verts en salade Mais rémoulade Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Taboulé	Sardine au beurre Saucisson sec cornichon Rillettes cornichon	Mélange crudités Pastèque Concombre vinaigrette
# PLATS ET GARNITURE	Steak haché Meunière de colin Pommes rissolées	Boulettes végétales à l'italienne  Spaghettis	Blanquette de veau Crêpe au fromage Mélange céréales	Goulasch au poulet Falafelle sauce curry Purée de carottes	Poisson sauce Basquaise Gratin de Brocolis
FROMAGES ET DESSERTS	* Fromage bio Banane Vache qui rit bio Pastèque Vache qui rit bio Orange	* Fromage bio Glace	Fromage blanc Bio	Samos * Pomme Six de Savoie Melon Kiri Kiwi	* Fromage Bio Gaufre chaude Flamande
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Gaufre / Confiture	Lait / Pain Orange / Pate de fruits	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 19 au 23 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Samos	Lait / Pain Compote pommes fraises	Lait / Pain Orange	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits
ENTREES	Melon/ Pastèque Melon/ Pastèque Melon/ Pastèque	Pamplemousse orange Carottes râpées Tomate vinaigrette	Melon	Nem de légumes Nem de légumes Nem de légumes	Salade de Boulour au thon Haricots à la greque Chips de tortillas Salade de maïs
# PLATS ET GARNITURE	Sauté d'agneau Meunière de colin Flageolets verts	Risotto de thon et ricotta	Steak haché Nuggets végété Coquillettes Bio	Fricassée de dinde Tortilla oignon Poêlée de petits pois carottes pommes de terre	Lasagne de légumes Salade
FROMAGES ET DESSERTS	Yaourt Bio à la vanille Madeleine Bio	Fromage Rapé Poire Fromage Rapé Pomme Fromage Rapé Banane	Yaourt fermier Biscuit	Gouda bio Fraises au sucre	Mini Babybel Bio Compote Bio
Accueil du Soir	Lait / Pain kiwi / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille	Lait / Pain Crêpe / jus de pomme	Lait / Pain Confiture / Banane	Lait / Pain Compote pommes cassis

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 26 au 30 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Chanteneige	Lait / Pain Compote pommes poires	Lait / Pain Muffin chocolat		
ENTREES	Salade Mexicaine Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave cuit sauce moutarde	Duo de céleri Tomate concombre Bulgare Radis beurre	Tomate Mozzarella		
# PLATS ET GARNITURE	Lieu sauce aurore Semoule	Cuisse de poulet rôti Crousti fromage Lentilles	Risotto crémeux aux petits pois		
FROMAGES ET DESSERTS	Port salut Pastèque Mini cabrette Pomme Emmental Orange	Liégeois vanille Petits suisses aux fruits Fromage blanc vanillé	Tome blanche Quatre quart		
Accueil du Soir	Lait / Pain Nectarine/ Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille	Lait / Pain Jus d'orange / Banane		

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 02 au 06 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain P'tit Louis tartine	Lait / Pain Compote pommes Bio	Lait / Pain briochette	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Petits suisses chocolat
ENTREES	Chou blanc Coleslaw Tomate vinaigrette	Salade thon et Maïs Salade de pâtes et fêta Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage	Filet de sardine au beurre Rillettes de thon au citron Œuf mimosa
# PLATS ET GARNITURE	Sauté de bœuf au curry Tortillas Coco à la tomate	Chipolatas Merguez Saucisse de légumineuse Petits pois carottes	Madras de poisson Riz	Saumon sauce aurore Quinoa et carottes	Gratin de Macaroni et légumes
FROMAGES ET DESSERTS	Lait gélifié caramel Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits	* Fruit Bio Banane Pêche	Vache qui rit Pêche	Cerises	Edam Cône glacé
Accueil du Soir	Lait / Pain Nectarine / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Chocolat / Nectarine	Lait / Pain Beurre confiture / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 09 au 13 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Compote pomme cassis	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Carré frais / Miel	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits
ENTREES		Riz provençale Salade de Pâtes Taboulé	Tomate vinaigrette	Cake courgette chèvre Cake courgette chèvre Cake courgette chèvre	Haricots verts vinaigrette Betteraves sauce moutarde Maïs rémoulade
# PLATS ET GARNITURE		Dés de porc aux tomates et cornichons Dés de dinde aux tomates et cornichons Croustillant fromage Pommes cuites	Hachis Parmentier Hachis de la mer Salade Iceberg	Langue de bœuf sauce blanche Boulette de légumes et pois Duo Flageolets Haricots verts	Sénior de colin pané au citron Purée de patates douces & pommes de terre
FROMAGES ET DESSERTS		* Fromage Bio * Fruit Bio Chanteneige Bio Orange Chanteneige Bio Kiwi	Crème dessert vanille	* Yaourt Bio nature confiture	Gâteau framboise
Accueil du Soir		Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Jus d'orange / Madeleine / Chocolat	Lait / Pain Pomme	Lait / Pain Compote pomme banane

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 16 au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote de pomme framboises	Lait / Pain Compote à boire	Lait / Pain Babybel	Lait / Pain Crème dessert vanille
ENTREES	Crêpe au fromage	Taboulé Bio	Salade carnaval	Salade de boulgour aux herbes Lentilles corail en salade Salade Oliver	Carottes râpées Concombre Tomate
# PLATS ET GARNITURE	Lasagnes de légumes Laitue	Escalope de dinde à la crème Bio Omelette Bio Duo de haricots verts Haricots beurre bio	Tartiflette au thon Salade composée	Galopin de veau Boulettes de céréales et légumes Pommes rissolées	Tarte duo de poisson Salade verte
FROMAGES ET DESSERTS	Boursin Kiwi Boursin Abricots Boursin Pastèque	Petits suisses aromatisés BIO	Camembert Glace	* Fromage Bio * Fruit Bio Emmental Bio Pêche Emmental Bio Pomme	Crème dessert vanille Entremets chocolat Yaourt aromatisé
Accueil du Soir	Lait / Pain Chocolat / Beurre / Abricots	Lait / Pain Lait gélifié caramel	Lait / Pain Pêche	Lait / Pain Pomme / confiture	Lait / Pain Compote pomme coing

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 23 au 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Céleri vinaigrette Melon Pastèque	Salade de betteraves Haricots verts vinaigrette Salade de maïs	Salade pommes de terre	Œuf mimosa Mousse de foie Cornichon Saucisson beurre	Salade Mexicaine Blé océane Salade de pois chiche
# PLATS ET GARNITURE	Gigot d'agneau Colin pané Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards	Paupiette de veau Saumon à la crème Carottes - Patates douces	Colombo de poulet Colombo poisson Lentilles	Poisson sauce tomate Riz Pilaf
FROMAGES ET DESSERTS	Salade de fruits Poire au sirop Ananas au sirop	Fromage râpé Glace	Samos Prunes	Pêche Melon Nectarine	Yaourt vanille bio
Accueil du Soir	Lait / Pain kiwi / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille	Lait / Pain Crêpe / jus de pomme	Lait / Pain Confiture / Banane	Lait / Pain Compote pommes cassis

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 30 juin au 04 juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain P'tit Louis tartine	Lait / Pain Compote pommes Bio	Lait / Pain Gâteau marbré	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Petits suisses aux fruits
ENTREES	Tomate mozzarella	Melon Pastèque Concombre	Rémoulade de radis	Tarte au fromage	
# PLATS ET GARNITURE	Omelette sauce tomate Blé à l'Espagnole	Colin beurre blanc Gratin de chou-fleur	Cake au thon Salade	Escalope de dinde sauce poivre Crouti fromage Petits pois	Pique Nique
FROMAGES ET DESSERTS	Kiri Nectarine Kiri Prunes Kiri Pomme	Tarte aux pommes	Port salut Fraises	Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits Crème café	
Accueil du Soir	Lait / Pain Nectarine / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain beurre confiture / Nectarine	Lait / Pain Beurre confiture / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites