

# MENU DU 12 MAI AU 30 JUIN 2025



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



**Semaine  
du 12 au  
16 mai**

**Sabor a Andalucía**  
Soupe de vermicelles  
 Rosada frite /  
Salade de tomate,  
thon, olives  
Glace

Feuilleté au fromage  
Omelette de pommes  
de terre /  
 Ratatouille  
 Yaourt

 Salade de carottes  
- fromage frais  
Spaghetti  
 Carbonara  
Fruit de saison

 **Gaspacho Andalou**  
Aubergine farcie  
(bœuf) / Frites  
Fruit bio

Salade niçoise  
Poitrine de dinde  
sauce Soubise /  
 Riz complet  
Fruit de saison

**Semaine  
du 19 au  
23 mai**



**Congé**

Salade Cesar  
Ravioli à la viande  
en sauce tomate bio  
Yaourt

 Potage de lentilles  
Quiche aux 4  
fromages  
Fruit de saison

**Menu antillais**



 Porra Antequerana  
avec du thon  
Côte de porc fumée  
/ Beignets de  
chou-fleur  
Fruit bio

**Semaine  
du 26 au  
30 mai**

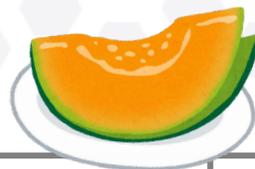
Feuilleté aux  
épinards et chèvre  
Œufs au plat /  
Frites  
Fruit bio

Salade verte, tomates  
cherry, fromage  
 **Chili con carne**  
(boeuf) / Riz  
basmati  
Yaourt

 Salade de pâtes  
complètes  
Calamars à la  
romaine / Carottes  
sautées  
 Crème anglaise

 **Gaspacho Andalou**  
 **Pizza Prosciutto**  
Fruit de saison

Salade verte, maïs,  
olives / Camembert  
Blanc de poulet  
sauce aux  
champignons /  
Purée de pdt  
Fruit de saison



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 2 au  
6 juin**

Rouleau de printemps  
Spaghetti Bolognaise  
végétarienne  
Fruit de saison

Salade niçoise  
Boulettes de viande  
/ Riz blanc  
Yaourt

Soupe de vermicelles  
Cabillaud au four /  
Salade Caprese  
Fruit bio

Porra Antequerana  
avec oeuf cuit dur  
Poulet rôti /  
Pdt parisiennes  
Fruit de saison

Salade verte, maïs,  
surimi, tomate, olives  
Ragoût de bœuf  
/ Quinoa  
Compote de fruits

**Semaine  
du 9 au  
13 juin**

Feuilleté aux  
épinards et chèvre  
Omelette de pommes  
de terre /  
Ratatouille  
Yaourt

Salade verte,  
tomates cherry,  
fromage  
Spaghetti  
Carbonara  
Fruit de saison

Pois-chiches au  
chorizo  
Saucisses de volaille  
/ Salade Cesar  
Fruit de saison

Gazpacho Andalou  
Cordon bleu /  
Pdt au four aux  
fines herbes  
Fruit bio

**Sabor a Andalucía**  
Potage de haricots  
blancs  
Rosada frite /  
Salade de tomate,  
thon, olives  
Crème anglaise

**Semaine  
du 16 au  
20 juin**

Salade verte, maïs,  
olives / Camembert  
Ragoût de porc en  
sauce tomate /  
Coquillettes compl.  
Fruit bio

Salade russe sur  
rondelles de tomate  
Paella de  
poulet  
Yaourt

**Menu  
américain**

Porra Antequerana  
avec jambon serrano  
Cabillaud au four /  
Salade de carottes  
fromage frais  
Fruit de saison

Beignets de  
courgette  
Cannelloni aux  
épinards  
Fruit de saison



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 23 au  
27 juin**

Salade Caprese  
Côte de porc fumée  
/ Beignets de  
chou-fleur  
Fruit de saison

Salade niçoise  
Spaghetti  
Bolognaise  
Yaourt



Salade de riz  
complet  
Calamars à la  
romaine / Carottes  
sautées  
Crème anglaise



Porra Antequerana  
avec oeuf cuit dur  
Quiche aux 4  
fromages  
Fruit bio



Salade verte, maïs,  
surimi, tomate, olives  
Blanc de poulet sauce  
aux champignons /  
Purée de pdt  
Fruit de saison

**Semaine du  
30 juin au  
4 juillet**

Salade verte,  
tomates cherry,  
fromage  
Macaroni sauce  
tomate bio et thon  
Fruit de saison



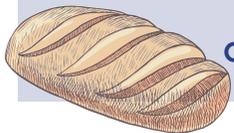
**Bonnes vacances !**



Nos repas (plus de 600 menus) sont préparés quotidiennement par une équipe de 5 personnes. La majorité de nos plats sont faits maison, pour d'autres (croquettes, boulettes de viande, feuilletés), les produits nous parviennent déjà élaborés et nous les cuisinons sur place.



Nous servons du pain  
complet trois jours/sem.



Nous utilisons de l'huile  
d'olive vierge extra pour les  
salades.

Chaque semaine, nous  
proposons un menu  
végétarien.

