

Menus CFA

Semaine du 28 avril au 4 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Concombre bio tzatziki		Salade de pois chiche bio
	Cordon bleu	Colin sauce sétoise	Sauté de veau l'r aux olives		Coquillettes semi complètes bio sauce crème ,courgettes,légumes , pois gourmand
	Petits pois ce2	Riz semi complet bio	Purée de potiron	FERIE	(coquillettes semi complètes bio)
	Buchette lait mélange mi -chèvre	Cantal aop	Fromage frais rondelé ail et fines herbes		Yaourt nature bio
	Fruit bio	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Clafoutis pomme caramel		Fruit lcl



Menus CFA

Semaine du 5 mai au au 11 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Oeuf dur bio mayonnaise	Taboulé		Radis rondelles et maïs
	Emincés de bœuf vf sauce façon orientale (tomates, carottes, oignons, quatre épices)	Korma (brunoise de légumes et petits pois)	Poulet rôti vf	FERIE	Merlu sauce bourride
	Semoule bio	Riz bio	Epinards bio bechamel		Pommes de terre vapeur
	Fromage frais fraidou	Pont l'évêque aop	Yaourt nature bio		Gouda
Liégeois vanille sur lit de caramel	Fruit bio	Fruit		Crème dessert saveur vanille	



Menus CFA

Semaine du 12 mai au 18 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri râpé bio sauce remoulade	Feuilleté au fromage fondu	Radis roses et beurre	Salade de haricots rouges et tomates	Salade coleslaw bio
	Boulettes de bœuf vf sauce tomate	Hoki sauce échalote	Sauté de porc ce2 sauce aux olives Emincés de dinde vf aux olives	Sauté de dinde vf au basilic	Nuggets au fromage crispidor
	Boulgour bio	Haricots verts bio persillés	Coquillettes semi complètes bio	Gratin de courgettes	Pommes de terre sautées
	Petit fromage frais Saint morêt	Yaourt hve aromatisé de lozère	Tomme blanche	Saint nectaire aop	Cheddar
	Crème dessert saveur chocolat	Fruit lcl	Fruit bio	Fruit bio	Brownies au chocolat



Menus CFA

Semaine du 19 mai au 25 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves ce2 vinaigrette	Tomates vinaigrette	Brocolis bio vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte bio vinaigrette balsamique et graines de courge
	Emincés de dinde l r sauce paprika et persil (crème, carottes, oignons, tomate, paprika et persil)	Colin pané et citron	Parmentier de canard , haricots blancs et pommes de terre	Macaronade lcl	Tortilla (œufs bio) aux oignons et pommes de terre
	Lentilles bio lcl	Ratatouille	Salade verte bio	Penne bio semi complètes	Carottes bio persillées
	Pont l'évêque AOP	Edam	Fourme d'Ambert AOP	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé à la vanille bio
	Fruit bio	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit bio	Financier à la farine de pois chiche

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 26 mai au 1er juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur bio vinaigrette	Salade de pommes de terre	Carottes râpées bio vinaigrette		
	Lasagnes bio aux légumes du soleil	Beignets de mozzarella	Rôti de veau lcl au jus	FERIE	PONT
	Cantal aop	Haricots verts sautés	Petits pois ce2		
	Fruit bio	Yaourt nature bio Banane rup	Saint Nectaire AOP Ile Flottante		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 2 juin au 8 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomates vinaigrette	Œufs durs bio mayonnaise	Lentilles bio vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette
	Sauté de veau Ici façon blanquette	Fajitas végétales aux haricots rouges ,salade et sauce végétale)	Aiguillettes de poulet vf au jus	Jambon lr Filet de dinde façon jambon	Colin meunière et citron
	Riz créole	Salade verte bio	Courgettes à la provençale	Purée de pommes de terre	Epinards bio béchamel
	Pont l'évèque AOP	Yaourt aromatisé framboise bio	Fromage frais Saint Môret	Emmental	Saint Paulin
	Crème dessert caramel	Banane bio	Liégeois vanille	Fruit Ici	Gâteau de maïs

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 9 juin au 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Haricots verts vinaigrette	Melon	Salade verte bio vinaigrette	Salade de pois chiche bio
		Merlu sauce persane	Couscous boulettes de mouton et merguez	Sauce bolognaise bio	Omelette bio
		Riz	Semoule et légumes couscous	Coquillettes bio semi complètes	Carottes persillées
		Brie	Fromage frais cantafrais	Mimolette	Saint Nectaire aop
		Fruit bio	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Banane RUP	Cocktail de fruits au sirop

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 16 juin au 22 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre	Melon	Salade de lentilles bio	Salade de tomates vinaigrette au basilic	Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille et cornichon
	Poulet vf rôti	Tajine de légumes et pois chiche	Quiche au thon	Sauté de bœuf Icl façon dijonnaise	Seiche à la rouille
	Petits pois CE2	Semoule bio	Salade verte bio	Pommes de terre sautées	Riz créole
	Fromage blanc nature	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Cantal AOP	Emmental
	Fruit bio	Coupelle de purée de poire	Banane RUP	Clafoutis à la pêche	Fruit bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 23 juin au 29 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves CE2 vinaigrette	Concombre bio vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de pois chiches bio	Tomates bio vinaigrette à la ciboulette
	Emincés de dinde LR au curry	Hoki sauce normande	Œufs durs bio	Saucisse Ici grillée Merguez vf	Nuggets au fromage crispidor
	Boulgour Bio	Haricots verts CE2 persillés	Epinards bio bechamel	Ratatouille	Pommes de terre quartier avec peau
	Edam	Yaourt nature bio à la vanille	Gouda	Tomme noire	Saint Paulin
	Fruit bio	Fruit Ici	Liégeois saveur vanille nappé caramel	Pudding	Mousse au chocolat

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Salade iceberg	Mousse de canard et cornichon Galantine de volaille	Rillettes de thon	Melon bio
	Aiguillettes de poulet VF au citron	Chili sin carne	Merlu sauce aioli	Rôti de veau lcl froid mayonnaise	Colin pané et citron
	Haricots beurre CE2 persillés	Riz bio	Carottes et pommes de terre vapeur	Salade de coquillettes bio	Petits pois CE2
	Brie	Gouda	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio	Fromage frais cantadou ail et fines herbes
	Fruit bio	Crème dessert saveur chocolat	Fruit bio	Fruit bio	Liégeois café

