

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 5 mai 2025 au vendredi 9 mai 2025



	Lundi 05/05	Mardi 06/05	Mercredi 07/05	Jeudi 08/05	Vendredi 09/05
Déjeuner	Macédoine mayonnaise Ou Poireaux vinaigrette	Avocat mayonnaise Ou Radis beurre	Salade de haricots beurre crudités Ou Betteraves vinaigrette		Tomate Mozza Ou Pamplemousse rose + sucre
	Paleron de boeuf à la paysanne	Escalope de dinde viennoise	Jambon blanc LR	FERIE	Brandade parmentière
	Farfalle	Poêlée ratatouille	Purée		Salade verte vinaigrette légume
	Saumon vanille BIO Ou Fruit de saison BIO	Camembert ou Fromage blanc sucré	Petits suisses nature sucré ou Mimolette		Ananas au sirop ou Cocktail de fruits
Goûter	Emmental + Pain	Pate à tartiner noisette pot + pain	P'ti moelleux marbré		Verre de lait
	Purée de poire	Fruits de saison	Banane BIO		Confiture de fraise collectif + pain

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 12 mai 2025 au vendredi 16 mai 2025



	Lundi 12/05	Mardi 13/05	Mercredi 14/05	Jeudi 15/05	Vendredi 16/05
Déjeuner	Taboulé BIO ou Salade de pâtes crudité vgt	Oeufs durs mayonnaise BIO ou Surimi mayonnaise	Salades râpées BIO vinaigrette Ou Tomate en salade	Concombre vinaigrette Ou Champignons vinaigrette	Chou-fleur aux oeufs vinaigrette ou Salade verte croutons maïs
	Rôti de dinde Sauce Echalote	Hachis parmentier maison	Chipolatas	Bœuf BIO bourguignon	Filet de poisson en marinade
	Haricots vert persillés BIO	Salade verte vinaigrette légume	Gratin de blettes	Carottes vichy BIO A	Potatoes Pop's
	Edam BIO Ou Tomme noire	Petits suisses nature sucré Ou Fromage blanc sucré	Saint-paulin Ou Fromage blanc à la fraise BIO	Doonut's chocolat Ou Brownie chocolat	Fruits de saison Ou Purée pomme fraise
Goûter	Yaourt citron BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Beurre micro-pain + pain	Gaufre liégeoise
	Barre céréale chocolat	Cookies	Tranche barre Bretonne	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 19 mai 2025 au vendredi 23 mai 2025



	Lundi 19/05	Mardi 20/05	Mercredi 21/05	Jeudi 22/05	Vendredi 23/05
Déjeuner	Lettresses vinaigrette BIO Ou Champignons à la grecque	Radis beurre ou Avocat vinaigrette	Tomate en salade ou Asperges vinaigrette		Rosette + cornichon ou Rillette de poulet+cornichon
	Rôti de veau sauce forestière	Escalope de dinde sauce tomate A	Salade de pomme de terre au thon vgte A	Repas à thème Espagnol	Tarte provençale
	Écrasé de pommes de terre	Poêlée Tex mex			Salade verte vinaigrette légume
	Fruit de saison BIO Ou Pomme cuite cassis	Tomme noire Ou Yaourt nature sucré BIO	Cantal jeune AOP à la coupe Ou Crème dessert chocolat BIO		Ananas morceaux au sirop Ou Poires au sirop Sauce chocolat
Goûter	Chocolat x2 +pain	Pik et croq	Muffin	Edam + pain	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison BIO	Compote pomme framboise	Fruits de saison Mercredi	Compote à boire	Miel coupelle + pain

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 26 mai 2025 au mercredi 28 mai 2025

	Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05
Déjeuner	Salade de haricots beurre cruautés ou Salade de lentilles BIO vinaigrette 	Melon ou Salade verte emmental	Concombre au maïs BIO vinaigrette ou Salade verte emmental 
	 Cuisse de poulet sauce créole	Tortilla aux pommes de terre oignons	Escalope de veau hache au jus de veau
	Riz thaï	 Poireaux émincés	 Epinards à la crème BIO
	 emmental AOC à la coupe ou Mimolette à la coupe	 Yaourt nature sucré BIO ou Purée de pomme BIO	Tarte au chocolat ou Tarte aux pommes
Goûter	Yaourt à boire	Kiri + pain	Petits suisses nature sucré
	P'ti moelleux aux pommes	 Fruit de saison BIO	Petit beurre

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 2 juin 2025 au vendredi 6 juin 2025



	Lundi 02/06	Mardi 03/06	Mercredi 04/06	Jeudi 05/06	Vendredi 06/06
Déjeuner	Terrine de légumes mayonnaise ou Salade de fond d'artichaut thon mais	Terrine de campagne cornichon ou Mousse de volaille + cornichon	  Pastèque ou Melon	 tomate en salade ou Carottes râpées vinaigrette	feuilleté au chèvre ou Mini roulé au fromage
	Côte de porc échine	 Filet de poisson meunière	Cordon bleu de dinde	 Tagliatelles BIO Carbonara +  Emmental râpé	 Rôti de boeuf BIO
	Gratin de Chou-fleur	Poêlée camarguaise	 Poêlée chinoise		Courgettes persillée
	 jambert ou Fruit de saison BIO	 Fromage blanc à la fraise BIO ou Gouda à la coupe	Glace Timbale vanille fraise ou Glace Tranche napolitaine	Pomme cuite caramélisée ou Purée pomme-ananas	Fruits de saison ou Liégeois banane chocolat
Goûter	Petits suisses nature sucré	Gouda + Confiture fraise	Tranche barre Bretonne	Pate à tartiner noisette + Pain	Fromage blanc sur lit de fruits
	Cookies	Fruits de saison	Compote à boire	 Fruit de saison BIO	Palmito

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 9 juin 2025 au vendredi 13 juin 2025



	Lundi 09/06	Mardi 10/06	Mercredi 11/06	Jeudi 12/06	Vendredi 13/06
Déjeuner	FERIE	 Radis beurre ou Melon	Crêpe au fromage ou Friand/feuilleté Hot Dog	  Salade concombre grecque ou Asperges vinaigrette	 Tomate Mozza ou Pamplemousse rose + sucre
		Escalope de dinde viennoise	 Jambon blanc LR	Fricadelle de boeuf	 Wings de poulet rôtie Nature
		 Lentilles carottes BIO	Salade de haricots beurre crudités 	 Risotto de blé	Frites
		Fromage blanc sucré ou Emmental à la coupe	Mimolette ou Liégeois chocolat	Yaourt noix de coco Yaourt vanille BIO 	Saint-môret BIO Fruit de saison BIO 
Goûter		Verre de lait A	 Banane BIO	Emmental + Pain	Madeleine
		Prince chocolat	Tranche de brioche	 Fruit de saison BIO	 Ananas morceaux au sirop

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 16 juin 2025 au vendredi 20 juin 2025



	Lundi 16/06	Mardi 17/06	Mercredi 18/06	Jeudi 19/06	Vendredi 20/06
Déjeuner	Betteraves vinaigrette BIO ou Céleri rémoulade	Concombre BIO à la crème ou Tomate en salade au thon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Melon ou Pastèque	Radis beurre ou Chou-fleur aux oeufs vinaigrette
	Sauté d'agneau à l'orientale	Chausson de volaille à la bolognaise	Chipolatas	Paupiette de volaille sauce chasseur	Quiche lorraine
	Macaroni	Petits pois carottes BIO	Ecrasé de pommes de terre	Carottes vichy BIO	Salade verte vinaigrette légume
	Fruits de saison ou Cocktail de fruits	Petits suisses nature sucré ou Purée pomme-banane	Fromage blanc sucré ou Fruits de saison	Ossau-iraty AOC à la coupe ou Liégeois vanille	Glace Cornet vanille fraise ou Glace Cornet vanille chocolat
Goûter	Yaourt citron BIO	Rondelé nature BIO + Pain	Yaourt à boire	Brique de lait chocolaté	Gaufre liégeoise
	Petit ecolier	Fruit de saison BIO	Confiture d'abricot collectif + Pain	P'ti moelleux nature	Jus de pommes 100% pur jus
Pique nique			Tomates cerise Croc'Sel		
			Sandwich Jambon beurre		
			Chips		
			Emmental		
			Compote à boire		

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 23 juin 2025 au vendredi 27 juin 2025



	Lundi 23/06	Mardi 24/06	Mercredi 25/06	Jeudi 26/06	Vendredi 27/06
Déjeuner	Champignons à la grecque ou Asperges vinaigrette	Tottes râpées BIO vinaigrette ou Pastèque	Crêpe au fromage ou Friand au fromage	 Menu estival 	Rosette + cornichon ou Saucisson à l'ail + cornichon
	Rôti de boeuf	Chipolatas BIO	Chachouka de pois chiches et son oeuf poché		Filet de poisson en marinade
	Ecrasé de pommes de terre	Poêlée Tex mex			Riz basmati
	Saint-môret BIO Fruit de saison BIO	Yaourt nature sucré BIO ou Petit-suisse sucré BIO	Cantal jeune AOP à la coupe ou Banane BIO		Edam BIO ou Emmental à la coupe
Goûter	P'ti moelleux marbré	Jus d'ananas	Fromage blanc sucré	Petits suisses nature sucré	Chocolat + Pain
	Compote pomme-cassis	Barre céréale chocolat	Cookies	Petit beurre	Jus de pommes 100% pur jus
Pique nique			Melon		
			Sandwich Jambon beurre		
			Chips		
			Cantal jeune AOP		
			Compote à boire		

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 30 juin 2025 au vendredi 4 juillet 2025



	Lundi 30/06	Mardi 01/07	Mercredi 02/07	Jeudi 03/07	Vendredi 04/07
Déjeuner	Salade de haricots beurre crudités ou Salade de lentilles BIO vinaigrette	Tomate en salade ou Pastèque	Concombre au maïs BIO vinaigrette ou Endives aux noix	Oeufs durs mayonnaise ou Surimi mayonnaise	Melon
	Cuisse de poulet sauce créole	Tortilla aux pommes de terre oignons	Escalope de veau hache sauce échalote	Saute de Bœuf BIO saveur du sud	Pièce de poulet rôtie Egalim
	Pommes de terre vapeur persillées	Salade verte vinaigrette légume	Purée de carottes cuisinée	Haricots plats persillés	Frites
	Mimolette ou Brie	Purée de pomme BIO ou Cocktail de fruits	Tarte au chocolat ou Tarte abricotine	Banane ou Fruit de saison BIO	Glace Timbale vanille chocolat
Goûter	Verre de lait	Babybel + Pain	Petit-suisse sucré BIO	Pate à tartiner noisette + Pain	Fromage blanc sucré
	Mini roulé abricot	Fruit de saison BIO	Muffin	Jus de pommes 100% pur jus	Tranche de brioche



Contient des légumes frais



100% légumes frais



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique européenne



Marine Stewardship Council

Fait maison



Végétarien

Label Rouge



Volaille Française

Produit local



Agriculture Biologique (AB)



plat complet



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)