

Menus Gratentour
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 
 /Nuggets de poisson
 Petits pois
 Madeleine Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas  

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
 Boulettes au bœuf 
 /Boulettes végétariennes - sauce strogonoff
Haricots verts Bio persillés  
 Mimolette bio 
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

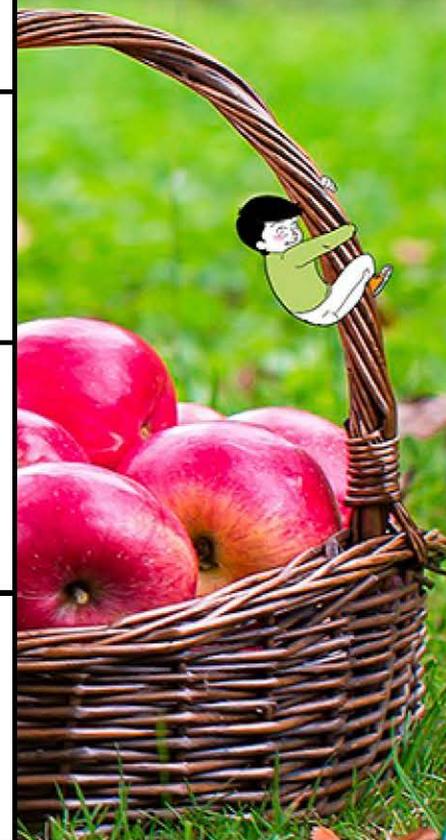
Chou fleur CE2  - Vinaigrette
 Sauté de porc 
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron
 Purée de pommes de terre 
 Cantal AOP 
 Salade de fruits

Jeudi

Champignons émincés - A la Grecque
 Rôti de dinde 
 /Sauce Marengo
 /Galette de soja provençale  - Sauce Marengo
Coquillettes Bio  
Edam Bio 
 Clémentine

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre
 Salade verte - Vinaigrette
 Yaourt sucré 
 Galette des rois



Menus Gratentour
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu

api

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette
 Paupiette de Volaille - Sauce chasseur
 /Galette végétarienne - Sauce chasseur
 Chou fleur CEZ
Gouda Bio
 Liégeois chocolat

Mardi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
 Gratin de pâtes au fromage
Yaourt sucré ferme du Prouzic
 Clémentine

Mercredi

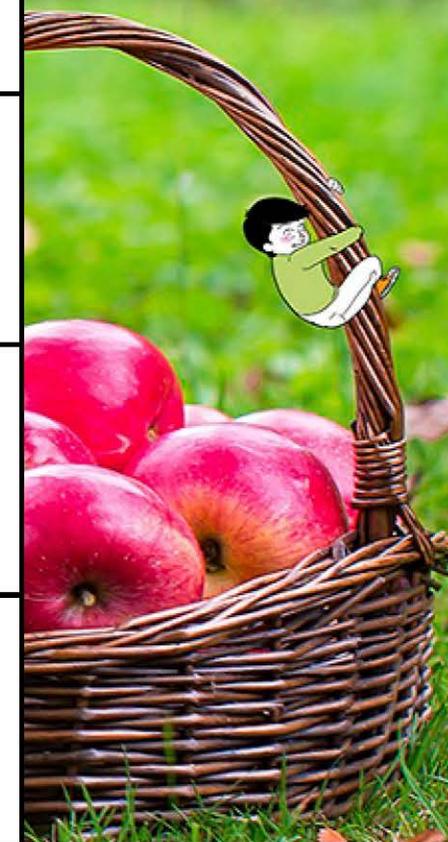
Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Bouchée à la reine
 /Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
 Saint Nectaire AOP
 Compote fraîche **pomme Bio**

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Assiette de charcuteries : jambon, rosette et saucisson
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce fromagère
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à raclette
 Pomme bio

Vendredi

Coleslaw - Sauce façon coleslaw
 Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore
 Beignets de brocolis
 Yaourt Cimelait aromatisé
 Gâteau au yaourt du chef



Menus Gratentour
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Aiguillette de poulet - Sauce façon blanquette
 /Galette végétarienne - Sauce façon blanquette
Coquillettes Bio
Saint Môret Bio
 Flan nappé caramel

Mardi

Salade de riz - Vinaigrette
 Steak haché de boeuf VBF - Sauce aux oignons
 /Galette épinards, blé et fromage - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés
Emmental Bio
Banane Bio

Mercredi

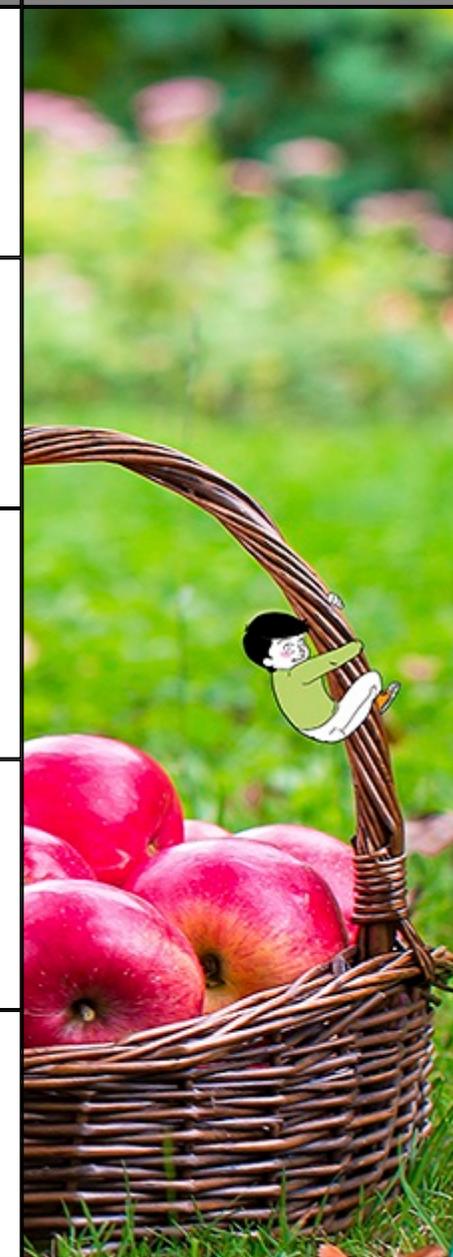
Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
 Parmentier de canard
 /Parmentier de poisson
 Suisse fruité
 Clémentine

Jeudi

Salade cocktail à l'orange
 Dahl de lentilles Corail
 Pommes de terre cubes rissolées
 Mimolette bio
 Carrot cake

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Poisson blanc meunière MSC
 Épinards à la Béchamel
Galettes au beurre Bio
 Compote fraîche **pomme Bio** poire



Menus Gratentour
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Tartiflette végétarienne au fromage
 Mimolette bio
 Kiwi

Mardi

Torsade Bio - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce charcutière
 /Galette de soja provençale - Sauce charcutière
 Carottes CE2
Yaourt sucré ferme du Prouzic
 Madeleine Vital Ainé

Mercredi

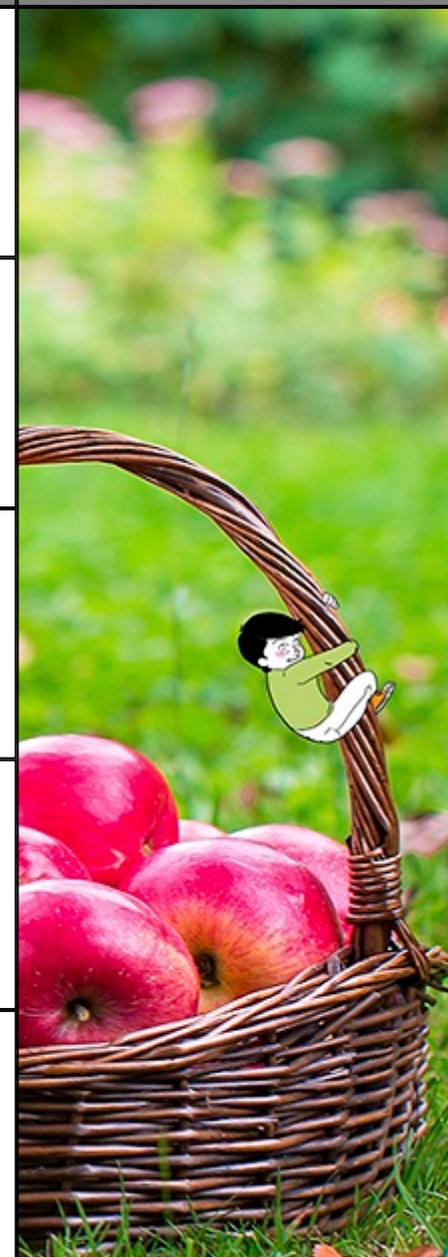
Salade d'avocat surimi - Vinaigrette
 Poulet rôti
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
 Pommes de terre boulangère
 Sauce caramel
 Semoule au lait du chef

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes
Edam Bio
 Pomme bio

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Purée de brocolis
 Chantilly
 Crêpe sucrée



Menus Gratentour

Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu

api

Lundi

Cœurs de palmier - Vinaigrette
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🌿
/Haricots blanc à la tomate
Camembert Bio 🇫🇷
Clémentine

Mardi

Salade de perles, haricots rouges et maïs - Vinaigrette
Omelette au fromage du chef (MEA) 🌿
Haricots verts Bio persillés 🇫🇷
Gouda Bio
Flan au chocolat

Mercredi

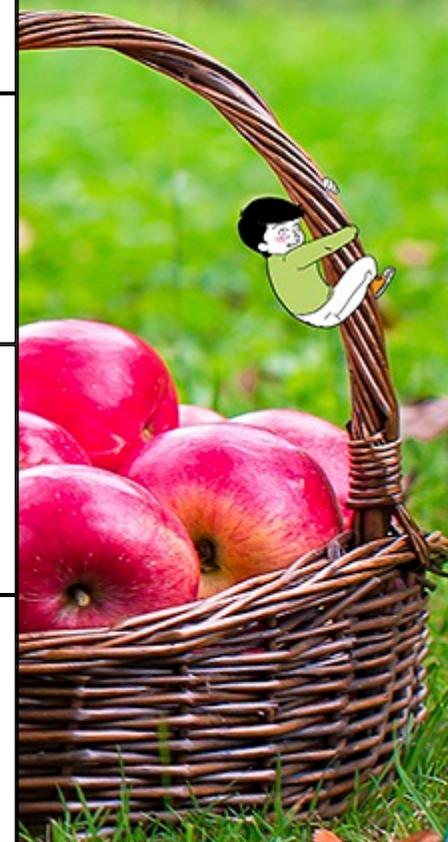
Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🇫🇷
Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade flamande
/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🌿 - Façon carbonade flamande
Mélange de carottes et navets
Suisse sucré 🇫🇷
Financier du chef 🍷

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Emincé de filet de poulet - Sauce blanche
/Nuggets de poisson - Sauce blanche
Frites
Bethmale mi vache mi chèvre
Smoothie pomme épices

Vendredi

Chou fleur CE2 🌿 - Vinaigrette
Filet de saumon MSC 🌿 - Crumble Maître d'hôtel
Spaghetti
Emmental râpé 🇫🇷
Banane Bio 🇫🇷



Menus Gratentour

Du 10/02/2025 au 14/02/2025

Menu

api

Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
Saucisse knack
/Quenelle nature - Sauce tomate
Lentilles Bio au jus  
Edam Bio 
Liégeois vanille

Mardi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Médaille de surimi - , mayonnaise
Sauté de dinde  - Sauce au curry
/Curry de poisson 
Semoule Bio  
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Pomme bio 

Mercredi

Salade de pois chiches et carottes - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Purée de pommes de terre et épinards
Camembert Bio  
Clémentine

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 
/Parmentier au fromage
Emmental Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** ananas  

Vendredi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
Suisse sucré 
Tarte amandine aux fruits



Menus Gratentour
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu

api

Lundi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette
 Nuggets de poulet pané  - , ketchup
 /Nuggets végétarien de blé - , ketchup
 Petits pois carottes
 Bethmale mi vache mi chèvre
 Flan à la vanille

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise
 Pizza au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Suisse sucré 
 Salade de fruits

Mercredi

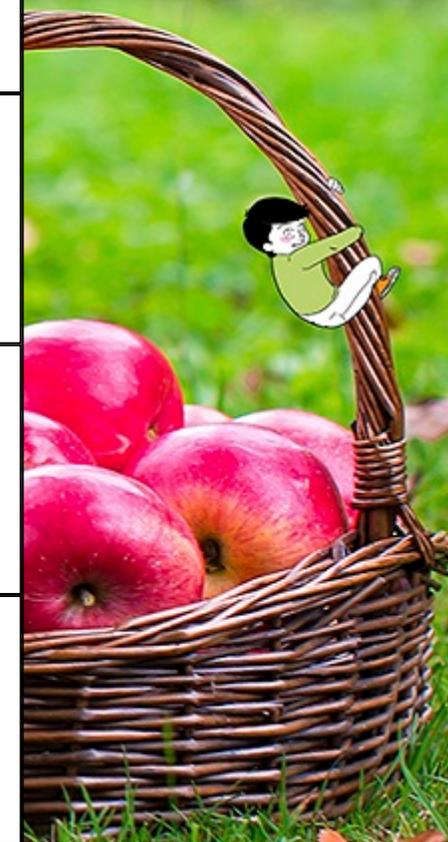
Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Cervelas Orloff
 /Galette épinards, blé et fromage
 Chou et pommes de terre
 Yaourt sucré 
 Muffin à la mangue 

Jeudi

Salade de lentilles  - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise au thon
 Spaghetti
 Emmental râpé 
 Clémentine

Vendredi

Coleslaw - Sauce façon coleslaw
 Curry de poisson 
Semoule Bio  
 Crème anglaise
 Cake au chocolat du chef 



Menus Gratentour

Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Menu

api

Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Paupiette de Volaille - Sauce chasseur
 /Boulettes végétariennes - Sauce chasseur
 Chou fleur CE2 
Camembert Bio  
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
 Steak haché de boeuf VBF  - Sauce au poivre
 /Omelette nature fraîche 
 Purée de légumes
 Cantal AOP 
 Clémentine

Mercredi

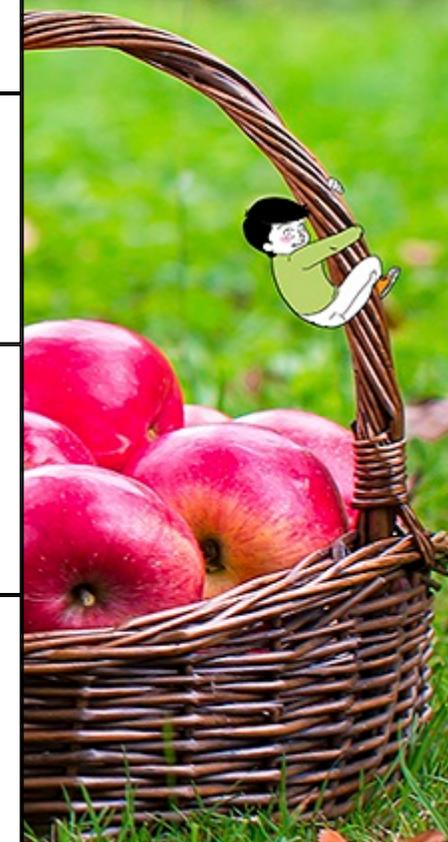
Salade de perles, haricots rouges et maïs - Vinaigrette
 Croissant au jambon
 /Croissant au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
Gouda Bio 
Banane Bio 

Jeudi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Tartiflette végétarienne au fromage
 Suisse sucré 
 Crumble pomme myrtille 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Poisson pané 100 % filet MSC 
Haricots verts Bio persillés  
 Crème anglaise
 Gâteau façon pain perdu



Menus Gratentour
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Menu

api

Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Timbaline de pâtes au jambon
 /Gratin de pâtes au saumon
 Emmental râpé 
 Pomme bio 

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff
 /Boulettes végétariennes - sauce stroganoff
 Carottes CE2 
 Yaourt Cimelait aromatisé 
 Donuts

Mercredi

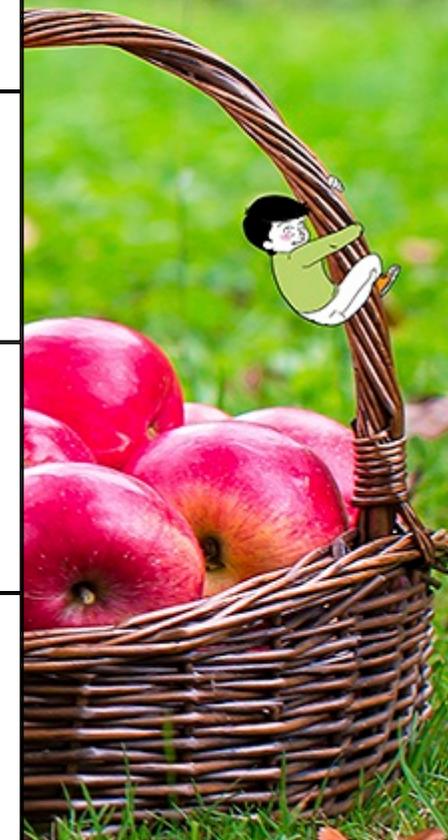
Salade de riz  - Vinaigrette
 Poulet rôti 
 /Galette de soja provençale  - Sauce provençale
 Mélange flageolets haricots verts 
 Madeleine Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio**  

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Riz bio cantonais aux œufs (sans viande)
Gouda Bio 
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Pavé de merlu MSC  - Sauce citron
 Beignets de brocolis
 Yaourt aromatisé 
 Kiwi



Menus Gratentour

Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Pizza au fromage
Haricots verts Bio persillés  
 Boudoir Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
 Jambon blanc Label Rouge  
 /Galette épinards, blé et fromage
Coquillettes Bio  
Emmental Bio 
 Flan à la vanille

Mercredi

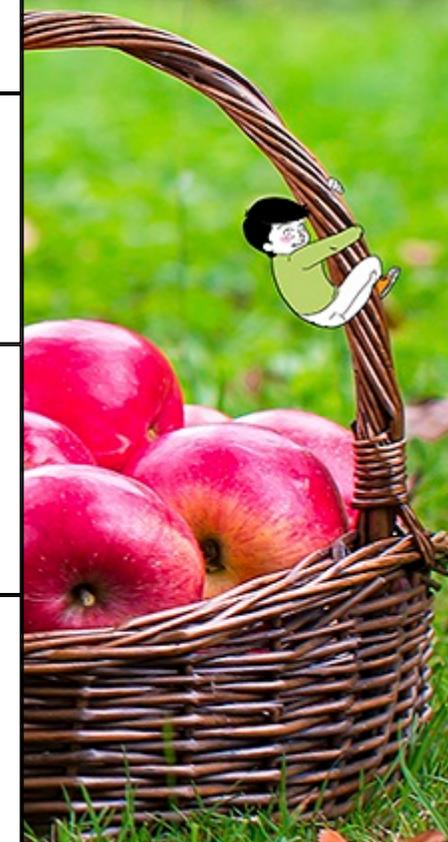
Chou fleur CE2  - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce chasseur
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur
 Pommes pin
 Saint Nectaire AOP 
 Salade de fruits

Jeudi

Radis rose râpé - Sauce bulgare
 Parmentier de bœuf croûte de betteraves 
 /Parmentier de poisson croûte de betteraves
 Suisse sucré 
 Gâteau du chef aux pralines roses 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Poisson pané 100 % filet MSC 
 Épinards à la Béchamel
 Bethmale mi vache mi chèvre
Banane Bio 



Menus Gratentour

Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu



Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
Aiguillette de poulet - Sauce napolitaine
/Galette végétarienne - Sauce napolitaine
Spaghetti
Emmental râpé 
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade de riz  - Vinaigrette
Boulettes au boeuf  - Façon Strogonoff
/Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff
Carottes persillées
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Pomme Bio 

Mercredi

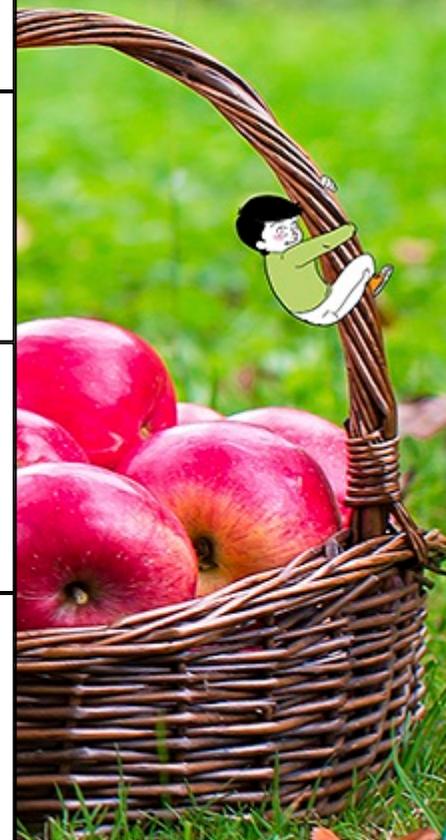
Betteraves Bio   - Vinaigrette
Cervelas Orloff
/Nuggets de poisson
Lentilles Bio au jus  
Galettes au beurre Bio 
Smoothie pomme vanille

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Tortillas de pommes de terre
Salade verte - Vinaigrette
Gouda Bio 
Kiwi

Vendredi

Salade vitaminée - Vinaigrette
Curry de poisson 
Semoule Bio  
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef 



Menus Gratentour

Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Cassoulet à la saucisse de Serrault  
 /Haricots blanc à la tomate - Boulettes végétariennes
 Mimolette bio 
Orange Bio 

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Rôti de dinde  - Sauce Marengo
 /Galette de soja provençale  - Sauce Marengo
Haricots verts Bio persillés  
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
 Madeleine Vital Ainé

Mercredi

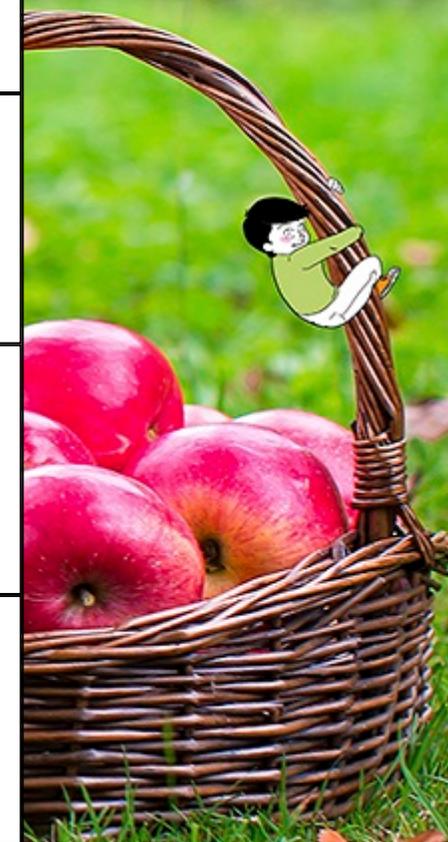
Salade verte - Vinaigrette
 Garniture Fajitas (égrené de bœuf, haricots rouges et sauce tomate aux épices mexicaine) 
 /Garniture Fajitas (poisson, haricots rouges et sauce tomate aux épices mexicaine)
 Galette wrap
 Cantal AOP 
Banane Bio 

Jeudi

Concombre bio - Vinaigrette
 Bolognaise de lentilles bio 
Fusilli Bio 
 Emmental râpé 
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
 Brandade de colin MSC
 Suisse fruité 
 Tarte au fromage blanc du chef 



Menus Gratentour
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu

api

Lundi

Fusilli Bio ^{Bio} - Vinaigrette
Paupiette de Volaille - Sauce moutarde
/Galette végétarienne - Sauce moutarde
Chou fleur persillé
Camembert Bio ^{Bio} ^{FR}
Flan au chocolat

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** ^{Bio} ^{FR}
Jambon blanc Label Rouge ^{FR}
/Omelette nature
Purée de carottes
Emmental Bio ^{Bio}
Kiwi

Mercredi

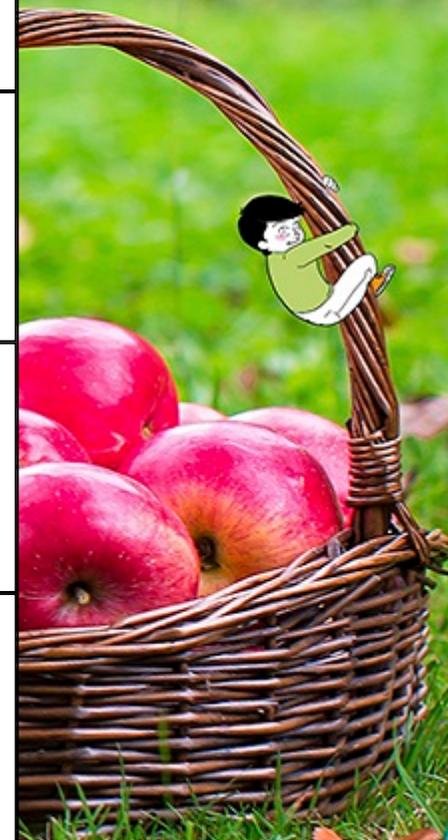
Tomates - Vinaigrette
Moussaka ^{FR}
/Moussaka végétale ^{Bio}
Sauce caramel
Semoule au lait du chef

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Dahl de lentilles Corail ^{Bio}
Pommes de terre cubes rissolées ^{FR}
Yaourt Cimelait aromatisé ^{FR}
Pomme Bio ^{Bio}

Vendredi

Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet MSC ^{FR}
Courgettes à la Béchamel
Suisse sucré ^{FR}
Gâteau au yaourt du chef ^{FR}



Menus Gratentour
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu



Lundi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Gratin de torsades bio, piperade et emmental
Bethmale mi vache mi chèvre
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge - Sauce charcutière
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce charcutière
Petits pois
Yaourt sucré ferme du Prouzic
Madeleine Vital Ainé

Mercredi

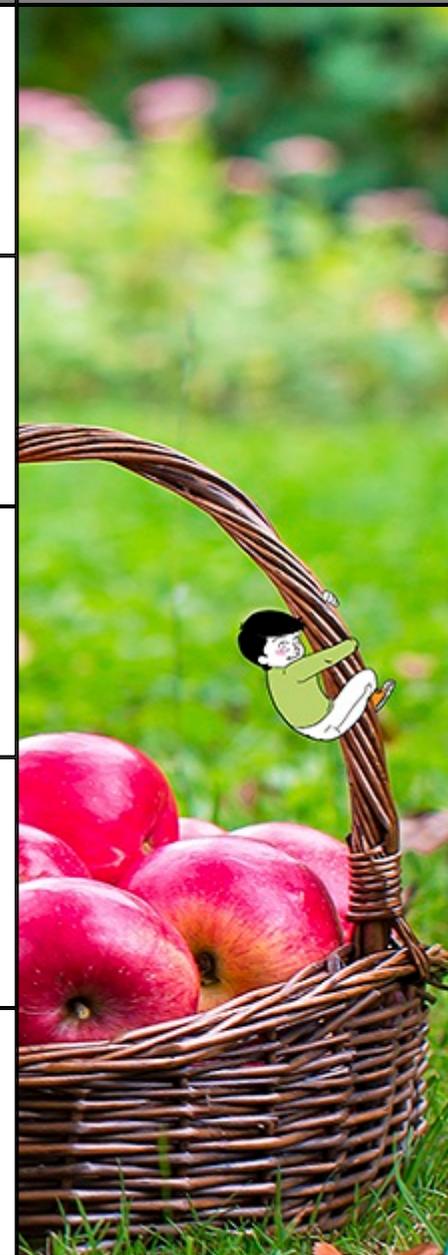
Radis rose - , beurre
Quiche saumon épinards
Riz Bio Pilaf
Saint Môret Bio
Salade de fruits

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Lasagnes au boeuf
/Lasagnes de légumes
Yaourt sucré
Fraises - , sucre

Vendredi

Concombre bio - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Purée de brocolis
Emmental Bio
Smoothie pomme framboises



Menus Gratentour
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

Menu

api

Lundi

Rosette
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Poulet rôti 
 /Filet de Poisson pané MSC 
 Petits pois carottes
 Mimolette bio 
 Liégeois chocolat

Mardi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage  
 Ratatouille
 Saint Nectaire AOP 
 Salade de fruits

Mercredi

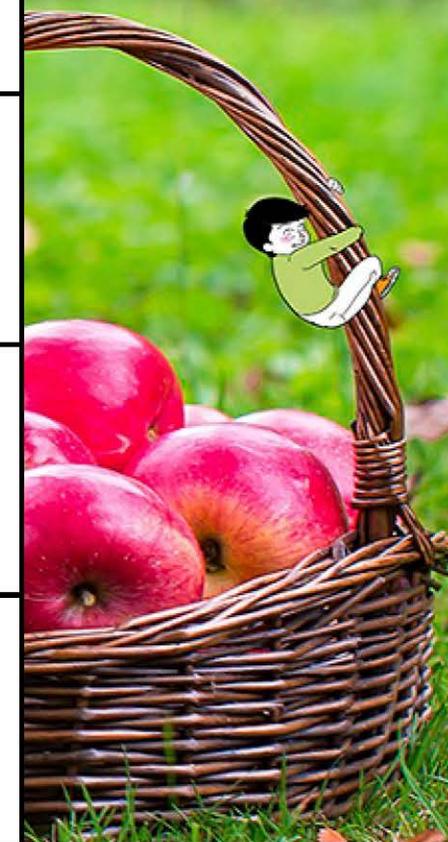
Concombre bio - Vinaigrette
 Chili con carne
 /Chili sin carne
 Riz Bio Pilaf 
 Chantilly
 Fraises

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) Estival  
 Croissant au jambon
 /Croissant au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Edam Bio 
 Compote fraîche pomme banane Bio  

Vendredi

Tomates mimosa - Vinaigrette
 Filet de colin MSC  - Sauce aux asperges
 Spaghetti
 Yaourt sucré 
 Cupcake de Pâques



Menus Gratentour
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

Menu

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

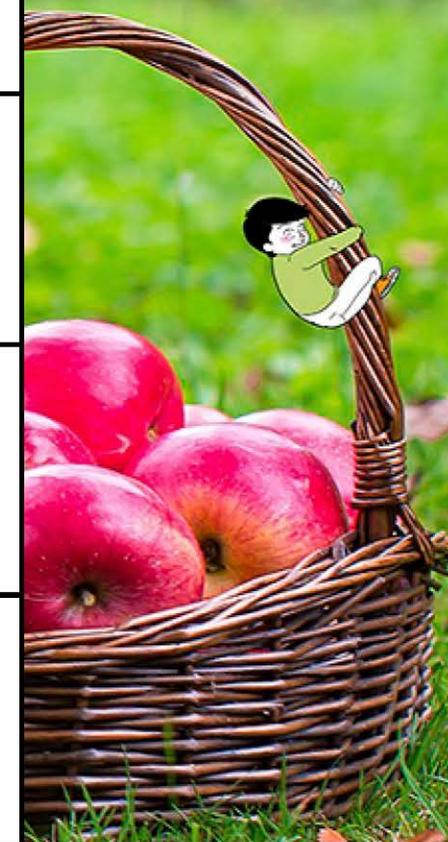
Vendredi

Fusilli Bio - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine
 /Pavé de merlu MSC - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés
Gouda Bio
 Flan à la vanille

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
 Lasagnes de légumes
 Suisse sucré
 Biscuit roulé au chocolat

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Tomate farcie
 /Tomate farcie végétarienne
Riz Bio Pilaf
Emmental Bio
Banane Bio

Carottes râpées - Vinaigrette
 Marmite de colin MSC printanière
 Beignets de brocolis
 Crème anglaise
 Gâteau façon pain perdu



Menus Gratentour Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Menu



Lundi

Jus de pamplemousse
Paupiette de Volaille - Sauce thym citron
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym
Pommes de terre cubes rissolées 
Chantilly
Gâteau au chocolat coloré de Pâques 

Mardi

Concombre bio - Vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Pomme Bio 

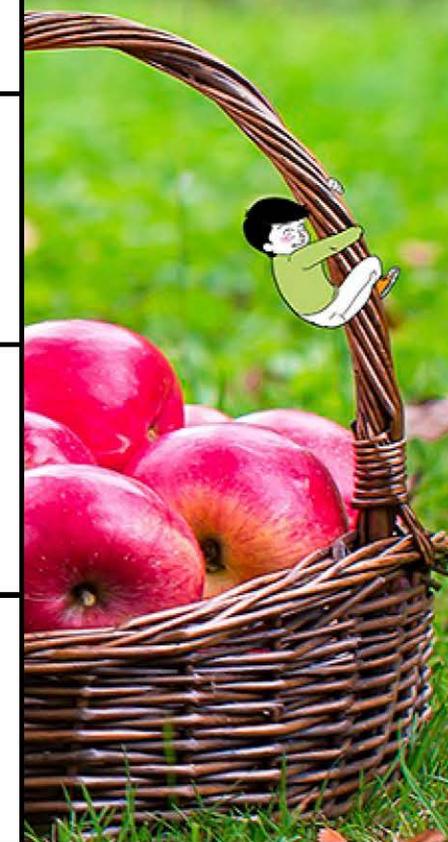
Mercredi

Tomates - Vinaigrette
Paella au poulet et au riz bio 
/Paëlla végétarienne au **riz Bio** 
Cantal AOP 
Flan nappé caramel

Jeudi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC 
Courgettes à la Béchamel
Edam Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** pêche  

Vendredi



Menus Gratentour
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Rougail de saucisses
 /Rougail de colin MSC
Semoule Bio  
 Yaourt Cimelait aromatisé 
 Madeleine Vital Ainé

Mardi

Radis rose - , beurre
 Tortillas de pommes de terre
 Salade verte - Vinaigrette
Saint Môret Bio 
Banane Bio 

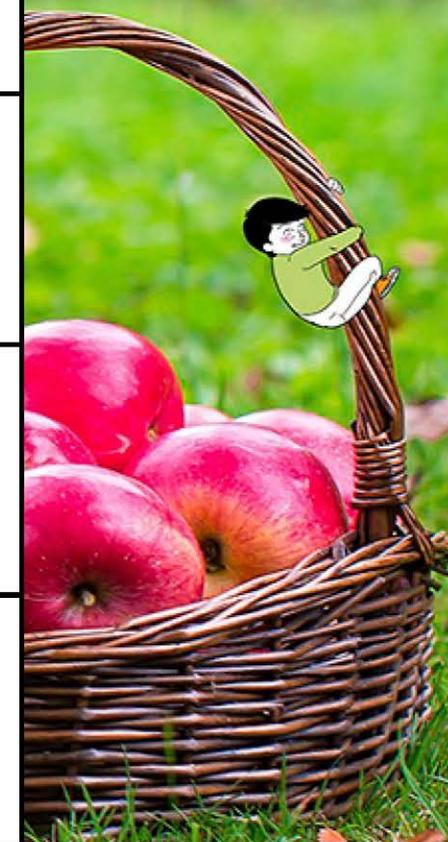
Mercredi

Fusilli Bio  - Vinaigrette
 Poulet rôti  - Crumble Maître d'hôtel
 /Filet de lieu noir MSC  - Crumble Maître d'hôtel
Haricots verts Bio persillés  
 Sauce caramel
 Riz au lait du chef

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Brandade de poisson MSC
 Bethmale mi vache mi chèvre
 Mousse au chocolat au lait



Menus Gratentour
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu

api

Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Paupiette de Volaille - Sauce napolitaine
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine
 Spaghetti
Gouda Bio 
 Flan à la vanille

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise
 /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise
 Petits pois carottes
Galettes au beurre Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Boulettes au bœuf  - Façon couscous
 /Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio  
 Mimolette bio 
 Ananas au sirop

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
 Jambalaya aux légumes
Riz Bio Pilaf 
 Crème anglaise
 Gâteau du chef au chocolat 

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Poisson blanc meunière MSC 
 Courgettes à la Béchamel
Emmental Bio 
Banane Bio 

