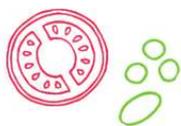


# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 17 du 21 au 25 avril 2025

LUNDI 21/04/2025	MARDI 22/04/2025	MERCREDI 23/04/2025	JEUDI 24/04/2025	VENREDI 25/04/2025
Férié  Lundi de Pâques	Betteraves rouges vinaigrette   	Céleri rémoulade   	Croissillon au fromage  	
	Bolognaise  	Curry aux légumes   	Saucisse de campagne  	Filet de poisson
	Pâtes   	Boulgour  *****	Petits pois / carottes   ***** 	Légumes couscous   Semoule 
	Fromage râpé	Tomme blanche	Fromage	Yaourt nature sucre  
	Fruit de saison  	Fruit du jour  	Flan au chocolat	Fruit de saison

### Légende



Plat végétarien



Origine France



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Recette du chef



Haute Valeur Environnementale

# LE MENU DE LA SEMAINE

## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 18 du 28 avril au 2 mai 2025



LUNDI 28/04/2025	MARDI 29/04/2025	MERCREDI 30/04/2025	JEUDI 01/05/2025	VENDREDI 02/05/2025
	<b>Carottes râpées</b>  	<b>Pâté de foie VPF cornichon</b> 	<b>Férié</b>	
<b>poisson meunière, citron</b> 	<b>Rôti de bœuf VBF au jus</b> 	<b>Escalope de poulet sauce paprika</b> 		<b>Blé aux légumes et quinoa (plat complet végétarien)</b>  
<b>Ratatouille</b> <b>Pâtes</b> 	<b>Frites</b>	<b>Jardinière de légumes, pdt</b> 		
<b>Petits suisses aux fruits</b> 	<b>Vache qui rit</b>	<b>Brie</b>		<b>Cantal A.O.C</b> 
<b>Compote de pommes</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit du jour</b>		<b>Biscuit cookies</b>

### Légende



Volaille Française



Tutti Frutti



De saison



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Pêche responsable

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 19 du 5 au 9 mai 2025

LUNDI 05/05/2025	MARDI 06/05/2025	MERCREDI 07/05/2025	JEUDI 08/05/2025	VENDREDI 09/05/2025
<b>STOP au gaspi!</b>	Riz au surimi		Férié	
Rôti de dinde au jus  	Chipolatas 	Clafoutis aux légumes et quinoa 		Brandade de poisson 
Purée de pommes de terre	Haricots beurre  	*****  *****		Salade verte  
Tomme blanche	Edam	Yaourt nature sucre		Yaourt aromatisé 
Crème caramel	Pastèque Tutti Frutti 	Compote de pommes du chef 		Fruit du jour 

### Légende



Recette du chef



Haute Valeur  
Environnementale



Tutti Frutti



Agriculture  
Biologique Europe



Origine  
France



De saison

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 20 du 12 au 16 mai 2025

LUNDI 12/05/2025	MARDI 13/05/2025	MERCREDI 14/05/2025	JEUDI 15/05/2025	VENDREDI 16/05/2025
	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Tomate à la vinaigrette</b> 	<b>Concombre vinaigrette</b> 	
<b>Emincé de porc aux herbes de provence</b> 	<b>Parmentier de légumes aux lentilles</b> 	<b>Sauté de boeuf VBFprintanier</b> 	<b>Émincé de volaille sauce tomate</b> 	<b>Paella au poisson PR (Plat complet)</b> 
<b>Ratatouille légumes</b> <b>Blé Pilaf</b>	*****  *****	<b>Haricots verts</b> <b>Pâtes</b>	<b>Pommes vapeur</b>	*****  *****
<b>Tomme blanche</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>fromage blanc fruité</b>	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt nature sucré</b> 
<b>Fruit du jour</b> 	<b>Crème dessert</b> 	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Eclair vanille</b> 	<b>Fruit de saison</b> 

### Légende



De saison



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Agriculture Biologique Europe

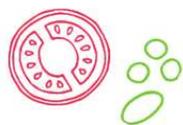


Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 21 du 19 au 23 mai 2025

LUNDI 19/05/2025	MARDI 20/05/2025	MERCREDI 21/05/2025	JEUDI 22/05/2025	VENDREDI 23/05/2025
	<b>Taboulé</b>	<b>Salade coleslaw</b> 	<b>Pastèque rafraichissante</b> 	
<b>Rôti de porc, sauce moutarde</b>	<b>Poulet au curry</b> 	<b>Kefta d'agneau aux épices marocaine World</b>	<b>Chili sin carne (Plat complet végétarien)</b> 	<b>Filet de poisson pané meunière et citron</b>
<b>Pâtes</b> 	<b>Petits pois</b>	<b>Courgettes</b>  <b>Semoule</b> 	<b>Riz</b>  *****	<b>Boulgour aux petit légumes</b>
<b>Cantal A.O.C</b> 	<b>Samos</b>	<b>carré de l'Est</b>	<b>Brie</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> 
<b>Fruit du jour</b> 	<b>Fromage blanc sauce fruits rouges</b>	<b>Melon jaune</b> 	<b>Dessert pomme et abricot</b> 	<b>Fruits</b>

### Légende



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Agriculture Biologique Europe

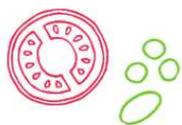


Tutti Frutti



Haute Valeur Environnementale

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 22 du 26 au 28 mai 2025

LUNDI 26/05/2025	MARDI 27/05/2025	MERCREDI 28/05/2025	JEUDI 29/05/2025	VENDREDI 30/05/2025
	<b>Melon</b> 		<b>Férié</b>	<b>Pont</b>
<b>Rôti de dinde sauce basilic</b> 	<b>Clafoutis provençal aux légumes et mozzarella</b> 	<b>Escalope de porc VPF au jus d'ail</b> 		
<b>Brocolis</b>  <b>Pâtes</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Riz</b> 		
<b>Petits suisses aux fruits</b> 	<b>Tomme blanche</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> 		
<b>Fruit de saison</b>	<b>Banane</b> 	<b>Fruit du jour</b>		

### Légende



Agriculture  
Biologique Europe



Pêche  
responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Haute Valeur  
Environnementale

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Saint-Sulpice la forêt

Semaine 23 du 02 au 06 juin 2025

LUNDI 02/06/2025	MARDI 03/06/2025	MERCREDI 04/06/2025	JEUDI 05/06/2025	VENDREDI 06/06/2025
	Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque	Tzatziki de concombre	
Rôti de veau braisé	Tranche de jambonneau au jus	Filet de poisson au citron	Frittata tomates, courgettes, pommes de terre (plat complet végétarien)	Sauce chorizo aux poivrons pasta party
Frites	Lentilles aux carottes	Blé pilaf	***  ***	Farfalles
Coulommiers	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Emmental	Petits suisses aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit du jour	Moelleux aux fruits	Fruit du jour

### Légende



Agriculture  
Biologique Europe



Pêche  
responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Haute Valeur  
Environnementale