

MENU



DU 29 AVRIL
AU 5 MAI 2024

LUNDI 29

Salade Marco Polo
Sauté de dinde
Poêlée forestière  
Tomme noire
Salade  
Fraises

MARDI 30

Taboulé
Normandin de veau sauce
tomate
Haricots verts 
Brie 
Pomme  

MERCREDI 1

FÉRIÉ
Crevettes roses
mayonnaise
Tripes
Pommes vapeur 
Camembert  
Salade de fruits exotiques

JEUDI 2

Tomates à la crème 
Saucisse 
Lentilles
Yaourt vanille  

VENDREDI 3

Radis beurre 
Bœuf carottes  
Chaussé aux Moines
Far Breton

SAMEDI 4

Pâté en croûte
Aile de Raie crème
citronnée
Julienne de légumes 
Sainte Maure 
Compote pomme cannelle
 

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 5

Céleri rémoulade au
thon 
Jambon braisé 
Mogettes 
Fourme d'Ambert
Eclair au café

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

**La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche**

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 6 AU 12
MAI 2024

LUNDI 6

Concombre à la crème 🍷
Filet de poisson meunière
Coquillettes 🍷
Petit-suisse fruité 🍷

MARDI 7

Salade de
Riz/tomate/poivron
Rôti de porc 🍷
Brocolis béchamel 🍷
Babybel
Kiwi 🍷

MERCREDI 8

FÉRIÉ
Sardines à l'huile
Navarin d'agneau
Cotes de bettes
Maroilles
Ile Flottante

JEUDI 9

FÉRIÉ
Asperges à la crème
Pintade aux raisins 🍷
Galette de légumes
Reblochon
Tarte aux pommes 🍷

VENDREDI 10

Salade strasbourgeoise
Sauté de veau au
Paprika
Haricots beurre
Yaourt nature 🍷
Banane 🍷

SAMEDI 11

Fond d'artichaut
Boudin blanc 🍷
Purée de Butternut
Faisselle
Poire au vin

DIMANCHE 12

Poireau vinaigrette
Gésiers
Pommes de terre Château 🍷
Munster
Liégeois caramel

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

POUR INFOS

Produit Bio 🍷
Produit local 🍷
Cuisine thématique 🌟

Tous les plats sont de qualité fait maison

**La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche**

MENU

DU 13 AU 19
MAI 2024

LUNDI 13

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Petits pois et carottes  
Vache qui rit
Pomme  

MARDI 14

VÉGÉTARIEN

Salade verte féta et
noix
Couscous végétarien
Et ses légumes
Entremet chocolat 

MERCREDI 15

Rillettes cornichons 
Saumon sauce oseille
Gratin de chou-fleur 
Fromage blanc  
Fraises  

JEUDI 16

ASIE

Salade Thaï
Sauté de porc au
caramel 
Riz
Chèvre
Salade Ananas et litchis

VENDREDI 17

Carottes râpées-
vinaigrette 
Escalope de dinde à la
normande 
Salsifis à la tomate
BouliBoula 
au caramel beurre salé

SAMEDI 18

Avocat mayonnaise
Rôti de bœuf 
Poêlée forestière
Morbier
Baba au Rhum

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 19

Terrine de légumes
ciboulette
Filet de Sandre sauce
Hollandaise
Tagliatelles
Bleu d'Auvergne
Abricots au sirop

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 20 AU 26
MAI 2024

LUNDI 20

FÉRIÉ

Cœurs de palmiers à la
crème
Sauté de veau Marengo 🛒
Gratin de courgettes 🛒
Leerdammer
Crumble aux poires

MARDI 21

Pastèque
Parmentier de
poisson
Salade verte 🛒
Yaourt citron 🍃 🛒

MERCREDI 22

Nems
Emincé de poulet au
caramel 🍃 🛒
Nouilles chinoises
Brie
Glace

JEUDI 23



VÉGÉTARIEN / ITALIEN

Tomate vinaigrette 🛒
Pizza aux trois fromages
Salade mêlée 🛒
Tiramisu aux
fraises 🍃 🛒

VENDREDI 24

Concombre vinaigrette 🛒
Spaghettis carbonara
Gruyère râpé
Compote pomme banane
🍃 🛒

SAMEDI 25

Museau vinaigrette
Truite aux amandes
Epinards à la crème 🍃
Roquefort
Chou à la crème

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 26

Melon
Choucroute garnie
Cantal
Liégeois au café

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 27 MAI AU
2 JUIN 2024

LUNDI 27

VÉGÉTARIEN

Concombre à la crème 
Lasagnes végétariennes
Salade verte 
Yaourt fruité  

MARDI 28

Radis beurre 
Rôti de porc 
Haricots beurre
Bouli Boula
au chocolat 

MERCREDI 29

Carottes râpées
aux raisins 
Dos de colin
Boulgour
Roitelet
Compote pomme-
banane  

JEUDI 30

Salade de perles
Sauté de veau au Paprika 
Epinards béchamel 
Cantal
Cerises

VENDREDI 31

Melon
Moussaka 
Kiri
Paris-Brest

SAMEDI 1/06

Champignons à la
Grecque
Tripes
Pomme de terre 
Fourme d'Ambert
Pruneaux au vin

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 2

Crêpe au Fromage
Dos de saumon
Sauce oseille
Brocolis 
Fourme d'Ambert
Tarte au citron

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur des menus
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine