



MENUS ÉCOLE GRESSY



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé ☰		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise 🇫🇷☰		Poisson pané 🇫🇷🇪🇨
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts 🇫🇷
Yaourt sucré AB		Brie		Compote de pommes AB
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
		S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette		Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner		Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes		Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Fruit de saison	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
S/V : Lasagnes végétarienne	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées*	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	Tomme de Pyrènes
Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille	Muffin	Fruit de saison
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Quatre- quart		
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Pané de blé fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Pâté forestier*	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert 	Tomate vinaigrette 	Saucisson sec*		
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		
Pommes noisettes				
Vache qui rit	Emmental	Kiri		
Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison 		
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P : Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V : Terrine de poisson / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cocos mijotés	Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert	Emmental		Carré frais
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré au chocolat	Baguette	Barre de céréales	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookies	Mousse au chocolat
S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat	
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	
Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Marbré de saumon sauce cocktail	Salade du pêcheur	Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Yaourt aux fruits	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Gratin de légumes		Ebly		Purée
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Maroilles	Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Mousse au citron	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Livarot	Compote de pommes	 S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
Palet breton 	Fruit de saison	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc) /	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême: sauce blanche

Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc