

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique
















Produits Labelisés

	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>
	<p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Bouलगour aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pizza</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Omelette</p> <p>Bouलगour Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
MARDI	<p>Macédoine</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce à l'oseille</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>	<p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Bonne fête du travail !</i></p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>VICTOIRE 1945 8 MAI</i></p>	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>
	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>
VENREDI					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
L U N D I	 Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Blanquette de volaille Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison 	Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Pommes de terre Étuvée de carottes Fromage frais  Salade de fruits	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt nature sucré
	 Carottes râpées HVE Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	 Betteraves rouges Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	 Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Chipolatas Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
	 Melon Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise	Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison	Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits	Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille  Edam Glace	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote
	M A R D I	Nappé caramel	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Crème dessert vanille
J E U D I	Glace	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé	Beignet à la framboise	Flan vanille
V E N D R E D I	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Glace	Fruit de saison	Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés