

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




27/04 au 1er Mai

Menu Végétarien 

Coleslaw
Tortellini pomodoro
mozzarella
Emmental râpé
Yaourt brassé aux fruits

L
U
N
D
I

Du 4 au 8 Mai

Hachis parmentier
Salade
Camembert 
Compote

Menu Végétarien

Betteraves rouges
Croque veggie à la tomate
Boulgour aux petits légumes
Sauce
Yaourt à boire

M
A
R
D
I

Du 11 au 15 Mai

Escalope de poulet
à la provençale
Pommes noisettes
Ratatouille
Vache picon
Fruit de saison

Salade de tomates 

Jambon (P)
Purée
Salade
Fromage blanc nature sucré

J
E
U
D
I

Du 18 au 22 Mai

Menu Végétarien 

Macédoine
Lasagnes de légumes
Yaourt nature sucré

Calamars
Pommes de terre
Salade
Sauce tartare
Bûchette
Fruit de saison

Menu Africain

Salade Kachumbari 
Bœuf massalé
Riz
Sauce
Tartelette noix de coco



V
E
N
D
R
E
D
I

Du 25 au 29 Mai

FÉRIÉ



Menu Végétarien 

Salade méléée
Cordon bleu
Boulgour
Sauce curry
Yaourt aromatisé

Hot dog (P)
Pommes sautées
Salade
Ketchup

Fruit de saison
Salade de tomates mozzarella

Gratiné de poisson (MSC) 

Riz 
Sauce
Glace

FÉRIÉ



PAS DE REPAS

FÉRIÉ



FÉRIÉ



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit
















Produits Biologique



Produits Labelisés

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
LUNDI	 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)  Pommes sautées Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais  Salade de fruits	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat
MARDI	 Carottes râpées HVE Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	Menu Végétarien  Betteraves rouges Bolognaise de lentilles Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien  Salade florida Palets fromagers Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Pastèque Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
JEUDI	Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Tarte aux pommes	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Glace	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Glace	Menu Végétarien Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Yaourt aux fruits
VENDREDI	Menu Végétarien 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 Beignet à la framboise	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Pizza Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail 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