

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




27/04 au 1er Mai


LUNDI

Coleslaw 
 Tortellini pomodoro
 mozzarella
 Emmental râpé
 Yaourt brassé aux fruits

MARDI

Carbonade
 Pommes sautées
 Haricots verts
 Edam 
 Fruit de saison

JEUDI


Macédoine
 Colin (MSC) 
 Riz
 Sauce à l'oseille
 Eclair au chocolat

VENREDI

FÉRIÉ

 Bonne fête
 du travail !

Du 4 au 8 Mai

Hachis parmentier
 Salade
 Camembert 
 Compote


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


Salade de concombres 
 Sauté de porc
 à la dijonnaise (P)
 Tortis
 Emmental râpé
 Glace

FÉRIÉ


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
 Mousse au chocolat

FÉRIÉ

 Fête de
 l'Ascension


PAS DE REPAS

Du 18 au 22 Mai

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

Salade waldorf
 Spaghettis à la carbonara (P) 
 Emmental râpé
 Fruit de saison



Du 25 au 29 Mai

FÉRIÉ

 Congé de la
 Pentecôte

Salade mêlée 
 Omelette
 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



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)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais 	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat
	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 Curry de pois chiches 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 Tarte aux pommes	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Glace	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Glace	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 Beignet à la framboise	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote
	MARDI	JEUEDI	VEN	DRE	DI



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biofrique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements