














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



	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							
L U N D I	Menu Végétarien  Coleslaw (Carottes, choux) Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	Hachis parmentier Salade Camembert  Compote Menu Végétarien Betteraves rouges Croque veggie à la tomate Boulgour aux petits légumes Sauce Yaourt à boire	Escalope de poulet à la provençale Pommes noisettes Ratatouille Vache picon Fruit de saison Salade de tomates  Jambon (P) Purée Salade Mousse au chocolat	Menu Végétarien  Macédoine Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	FÉRIÉ  Menu Végétarien  Salade mêlée Omelette Boulgour Sauce curry Yaourt aromatisé							
	M A R D I			Carbonade Pommes sautées Haricots verts Edam  Fruit de saison		Macédoine Colin (MSC)  Riz Sauce à l'oseille Glace	FÉRIÉ 	Calamars Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette Fruit de saison				
				J E U D I				FÉRIÉ 	Menu Africain Salade Kachumbari (Tomates, concombres, oignons, vinaigrette) Bœuf massalé Riz Sauce Glace	Hot dog (P) Pommes sautées Salade Ketchup Fruit de saison		
									V E N D R E D I		Salade waldorf (Céleri, pommes, raisins secs) Spaghettis à la carbonara (P)  Emmental râpé Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Gratiné de poisson (MSC)  Riz  Sauce Tartelette noix de coco
											PAS DE REPAS	


 Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

 Tous nos œufs sont pondus en France


















 Nouveau Produit

 Produits Biologiques

 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	
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 Etuvée de carottes Fromage frais 	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat	
	 Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises	Carottes râpées HVE  Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	Menu Végétarien  Betteraves rouges Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien  Salade florida (Carottes, choux, ananas) Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Pastèque Curry de pois chiches Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
	 Tous nos œufs sont pondus en France	Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin (Tomates, concombres, fromage) Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise	Menu Végétarien Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	 Nouveau Produit	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 Glace	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote
	 Produits Biologiques	 Produits Labelisés				