

lundi 27 avril au vendredi 08 mai 2026

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
SCOLAIRE	<p>lundi 27</p> <p> Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p> *** Penne semi-complet sauce crème de courgettes, légumes (carottes, champignons, petits pois) et pois gourmands</p> <p> *** Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>*** Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>mardi 28</p> <p>Concombres façon tzatziki</p> <p>*** Dés de colin d'Alaska sauce curry</p> <p> Riz</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>*** Camembert </p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>mercredi 29</p> <p>Autriche </p> <p>Assiette de charcuterie façon brettjause</p> <p><i>Rillettes de saumon</i></p> <p>*** Spaetzel sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar râpé</p> <p></p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Cake au chocolat</p> <p> Lait </p> <p>Barre bretonne Fruit de saison</p>	<p>jeudi 30</p> <p>Assiette découverte</p> <p>Salade verte aux croûtons vinaigrette aux épices mexicaines</p> <p>*** Boulettes au mouton et bœuf sauce printanière</p> <p> Purée de céleri et cubes de pomme et purée de pomme de terre</p> <p>*** Yaourt nature sucré </p> <p>*** Beignet aux pommes </p>	<p>vendredi 01</p> <p>Férial</p>
	SCOLAIRE	<p>lundi 04</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>*** Nuggets de poulet et sauce ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Petits pois</p> <p>*** Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>*** Fruit de saison </p>	<p>mardi 05</p> <p> Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>*** Lasagnes aux légumes du soleil (béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes ratatouille) </p> <p>*** Saint Nectaire </p> <p>*** Smoothie fraise banane</p>	<p>mercredi 06</p> <p>Irlande </p> <p>Galette de pommes de terre et sauce fromage au blanc façon boxty</p> <p>*** Mijoté de bœuf façon Irish stew aux carottes, navets et pommes de terre </p> <p></p> <p></p> <p>*** Gouda</p> <p>*** Crumble aux pommes (compote de pomme, pommes) </p> <p>Petit fromage frais sucré Gaufre sucrée Eau et sirop de grenadine</p>	<p>jeudi 07</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>*** Merlu sauce mafé (crème, lait de coco, cacahuètes, paprika)</p> <p> Riz </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>*** Yaourt fermier aromatisé à la fraise </p> <p>*** Fruit de saison</p>



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air

lundi 11 mai au vendredi 22 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
SCOLAIRE	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>***</p> <p> Raviolis aux légumes</p> <p>***</p> <p> Fromage fondu Croc'lait</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </p>	<p>Salade de concombres, maïs et tomate en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce champignons crème</p> <p>***</p> <p>Pâtes coquillettes </p> <p> Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Luxembourg </p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>***</p> <p> Boudin blanc</p> <p><i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i></p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>***</p> <p>Cake aux raisins secs</p> <p>Lait </p> <p>Corn flakes </p> <p>Banane </p>	Férié	Férié
	SCOLAIRE	<p> Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Chutney de courgettes </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Pennes semi-complets sauce bolognaise au bœuf </p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Portugal </p> <p>Acras de morue et sauce fromage blanc menthe épices kebab</p> <p>***</p> <p>Dés de colin d'Alaska à la portugaise (<i>pommes de terre, poivrons, tomate, oignons</i>) </p> <p> Mimolette</p> <p>***</p> <p>Flan pastei de nata </p> <p>***</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Crêpe fourée au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu grèce </p> <p>Salade grecque (<i>tomates, concombres, fromage de brebis et olives</i>)</p> <p>***</p> <p> Moussaka végétarienne (<i>sauce tomate à l'égrené végétal au pois, béchamel, aubergines</i>) </p> <p> Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Cake semoule, amande et fleur d'oranger</p>



- Viande charolaise
- Produit de la mer durable
- Produit local
- Produit français
- Produit décongelé
- Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée
- Plat végétarien
- Certification environnementale de niv.2
- Haute valeur environnementale
- Label rouge
- Œufs plein air
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Issu du commerce équitable

lundi 25 mai au vendredi 05 juin 2026

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
SCOLAIRE	Férié	Crêpe à l'emmental *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pommes de terre Ratatouille *** Fromage fondu Vache qui rit *** Fruit de saison	Crète Concombres façon tzatziki *** Volaille kebab et sauce fromage blanc menthe et épices kebab Frites Salade verte en vinaigrette *** Saint Paulin *** Fromage blanc au miel et amandes Lait briquette arôme fraise Gâteau fourré au chocolat Banane	Pâté de volaille et cornichon *** Sauté de bœuf sauce au thym Pâtes coquillettes Carottes persillées *** Coulommiers *** Fruit de saison	Melon type charentais *** Riz sauce tomate, lentilles corail, égrené végétal au pois *** Petit fromage frais sucré *** Clafoutis aux pêches et amandes
	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
SCOLAIRE	Carottes et courgettes râpées façon coleslaw *** Fusillis sauce saumon crème et aneth *** Brie *** Purée de pomme	Guacamole au fromage blanc et chips de maïs *** Chili con carne (riz, bœuf) *** Petit fromage blanc aux fruits *** Fruit de saison	Roumanie Macédoine mayonnaise *** Saucisse de volaille type francfort Polenta Haricots beurre à la tomate *** Fromage frais Rondelé *** Cake marbré au chocolat Pain au lait Barre de chocolat noir Compote de pomme allégée en sucre	Assiette découverte Tartinade de haricots blancs, tomates marinées et basilic et toast de pain de mie *** Jambon blanc Boulettes de lentilles sarrasin légumes sauce aigre douce Purée aux 3 légumes (carottes, navets, céleri) Pont l'Evêque *** Donut's	Salade de coquillettes tomates et mimolette *** Pizza à la tomate, mozzarella et emmental Salade verte en vinaigrette *** Yaourt fermier nature au sucre de canne *** Fruit de saison



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Plat végétarien
- Œufs plein air
- Produit français

lundi 08 juin au vendredi 19 juin 2026

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
SCOLAIRE	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Sauté de dinde 🍖 sauce barbecue</p> <p>Blé </p> <p> Courgettes persillées ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu ***</p> <p> Fajitas aux haricots rouges salade verte et sauce végétale (yaourt brassé au lait de coco, menthe, épices kebab)</p> <p>***</p> <p> Yaourt nature sucré ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Ecosse</p> <p>*** </p> <p>Scottish breakfast (saucisses de Toulouse, haricots blancs à la tomate, tomates provençales, toast de pain de mie)</p> <p>Scottish breakfast (saucisses végétales au pois, haricots blancs à la tomate, tomates provençales, toast de pain de mie)</p> <p> ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Trifle aux fruits rouges</p> <p>Yaourt à boire abricot Moelleux goût citron Pomme </p>	<p>Coupe du monde de football</p> <p>Pastèque ***</p> <p>Fish burger (colin d'Alaska pané au riz soufflé cheddar, sauce tartare)</p> <p> </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Fromage fondu Croc'lait ***</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p>	<p> Salade de tomates en vinaigrette ***</p> <p> Macaronis semi-complets sauce au canard façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Cake au yaourt</p>
	SCOLAIRE	<p>lundi 15</p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><i>Euf dur mayonnaise</i> ***</p> <p>Aiguillettes de poulet 🍗 sauce à l'orientale</p> <p>Semoule </p> <p>Légumes tajine ***</p> <p>Edam ***</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>mardi 16</p> <p>Melon type charentais</p> <p>***</p> <p>Parmentier au thon à la provençale</p> <p>Salade verte en vinaigrette ***</p> <p>Yaourt nature sucré ***</p> <p>Crumble pomme banane mangue coco</p>	<p>mercredi 17</p> <p>Estonie </p> <p>Rillettes de saumon</p> <p> ***</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce au thym</p> <p>Carottes, navets et pommes de terre </p> <p></p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait nature briquette Etoile fourrée abricot Purée de pomme (gourde) </p>	<p>jeudi 18</p> <p>Concombres khira raïta (fromage blanc, coriandre, cumin, épices chili)</p> <p>***</p> <p> Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Pâtes fusillis </p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Saint Nectaire ***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air

lundi 22 juin au vendredi 03 juillet 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
SCOLAIRE	<p>Taboulé (<i>semoule</i>)</p> <p>***</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et brisures d'Oreo</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc curry et raisins secs</p> <p>***</p> <p>Pennes semi-complets sauce façon carbonara</p> <p>Pennes semi-complets sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar râpé</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Finlande</p> <p>Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Duo de dés de colin d'Alaska et saumon sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Brioche roulée à la cannelle</p> <p>Beurre</p> <p>Baguette</p> <p>Eau et sirop de grenadine</p>	<p>Carottes et courgettes râpées façon coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce gardiane (tomate, orange, vinaigre balsamique)</p> <p>Blé</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate et pastèque vinaigrette basilic</p> <p>***</p> <p>Tarte aux fromages emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>
	SCOLAIRE	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p><i>Euf dur mayonnaise</i></p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce champignons et crème</p> <p>Riz</p> <p>Epinards</p> <p>***</p> <p>Cantal</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits (pomme, poire, abricot, pêche) allégée en sucre</p>	<p>Salade verte vinaigrette à la mangue</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Moussaka au bœuf (bolognaise de bœuf aubergines, béchamel, emmental)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Concombres à la crème et persil</p> <p>***</p> <p>Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental</p> <p>Yaourt fermier nature au sucre de canne</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux fraises</p>



- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Issu du commerce équitable
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air