



lundi 27 avr 2026 au dimanche 03 mai 2026

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01	samedi 02	dimanche 03
MIDI	Betteraves rouges mimosa en vinaigrette ***	Concombres façon tzatziki ***	Assiette de charcuteries ***	Rillettes de saumon ***	Croissillon Dubarry ***	Haricots beurre aux échalote en vinaigrette ***	Terrine de lapin et cornichon ***
	Escalope de dinde panée et quartier de citron	Dés de colin d'Alaska sauce curry	Petit salé aux lentilles	Sauté de dinde  sauce basquaise	Cuisse de canette  sauce ananas miel et épices	Boulettes au mouton et bœuf sauce printanière	Carbonade de bœuf
	Pennes semi-complets	Riz		Pommes de terre persillées	Pommes de terre noisette	Purée de pomme de terre	Pommes de terre sautées
	Sauce provençale ***	Chou-fleur à la béchamel ***	***	Haricots verts à l'ail ***	Chutney de courgettes	***	Salade verte en vinaigrette ***
	Fromage fondu Vache qui rit ***	Camembert ***	Tomme noire ***	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Bleu ***	Saint Paulin ***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Cake au chocolat et crème anglaise	Petit pot de crème saveur café	Eclair parfum chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pêches	

- 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



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 04 mai 2026 au dimanche 10 mai 2026

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08	samedi 09	dimanche 10
MIDI	Œuf dur mayonnaise ***	Carottes râpées en vinaigrette ***	Céleri râpé sauce fromage blanc curry et raisins secs ***	Tarte poulet champignon ***	<b>Victoire 1945</b> Pêche au thon ***	Pizza ***	Rillettes de porc et cornichon ***
	Cordon bleu	Lasagnes aux légumes du soleil ( <i>pâtes, béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes</i> ratatouille)	Mijoté de bœuf  façon Irish stew aux carottes, navets et pommes de terre	Rognons sauce madère	Rôti de veau  sauce aux pruneaux	Merlu  sauce mafé (crème, lait de coco, cacahuètes, paprika)	Osso bucco de dinde  à la napolitaine
	Pommes de terre persillées	Salade verte en vinaigrette		Purée de pois cassés	Gratin de <b>pommes de terre</b> façon dauphinois	Riz	Pommes de terre persillées
	Petits pois ***	***	***	***	Haricots plats à l'ail ***	Julienne de légumes ***	Aubergines gratinées ***
	Saint Paulin ***	Saint Nectaire ***	Gouda ***	Camembert ***	Munster ***	Mimolette ***	Tomme noire ***
	Fruit de saison	Entremets saveur caramel	Crumble aux pommes (compote de pomme,  pommes)	Yaourt fermier aromatisé à  la fraise	Tarte pomme rhubarbe	Crème dessert saveur café	Tarte clafoutis poire chocolat

- 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



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
MIDI	Feuilleté au fromage fondu ***	Salade de concombres, mais et tomate en vinaigrette ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Quiche au thon ***	Taboulé ( <i>semoule</i> ) ***	Tomate antiboise ***	Tarte méditerranéenne ***
	Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde  sauce champignons crème	Boudin blanc	Lapin à la moutarde	Merlu sauce oseille	Rôti de bœuf  sauce poivrade	Parmentier de canard à la purée de pomme de terre
	Haricots blancs à la tomate	<i>Pâtes coquillettes</i> <i>Carottes persillées</i>	Purée de <i>carottes</i> <i>Haricots verts</i> à l'ail	<i>Pommes de terre</i> boulangères Navets sautés	<i>Riz</i> Jardinière de légumes	Gratin de chou-fleur et <i>pommes de terre</i>	Salade verte en vinaigrette ***
	<i>Fromage fondu Croc'lait</i> ***	<i>Edam</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	Maroilles	Bleu	Saint Paulin	Emmental ***
	Compote de pomme allégée en sucre	Mousse à la myrtille	Cake aux raisins secs et crème anglaise	Poire façon belle Hélène	Fruit de saison	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois	Eclair parfum café

- 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



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
MIDI	<p> Betteraves rouges mimosa en vinaigrette ***</p> <p>Côte de porc  sauce au thym 0</p> <p>Pommes de terre rondes 0</p> <p>Chutney de courgettes  ***</p> <p>Fromage frais Tartare nature ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées en vinaigrette ***</p> <p> Pennes semi-complets  sauce bolognaise au bœuf (bœuf ) 0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p> Camembert  ***</p> <p>Crème légère aux spéculoos</p>	<p> Portugal Acras de morue et sauce fromage blanc menthe épices kebab ***</p> <p>Dés de colin d'Alaska  à la portugaise (<i>pommes de terre</i>, poivrons, tomate, oignons) </p> <p>0</p> <p> ***</p> <p>Mimolette   ***</p> <p>Flan pastei de nata </p>	<p>Friand au Cantal  ***</p> <p>Gésiers de poulet confits sauce échalote 0</p> <p> Pommes de terre persillées 0</p> <p>Haricots verts à l'ail ***</p> <p>Tomme noire ***</p> <p>Crème chocolat et chantilly façon liégeois</p>	<p>Grèce Salade grecque (<i>tomates, concombres, fromage de brebis et olives</i>)  ***</p> <p> Moussaka (<i>sauce tomate à l'égrené végétal au pois, béchamel, aubergines</i>)  </p> <p> Gouda ***</p> <p>Cake semoule, amande et fleur d'oranger et crème anglaise</p>	<p>Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Sauté de porc  sauce aux olives 0</p> <p> Semoule  0</p> <p>Légumes tajines (légumes couscous, abricots secs, raisins secs) ***</p> <p> Edam  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pentecôte 0</p> <p>Pâté en croûte et cornichon ***</p> <p>Poulet rôti  sauce estragon 0</p> <p>Purée de pomme de terre 0</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Tarte flan pâtissier</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



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



**lundi 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 2026**

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
<b>MIDI</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>						<b>Fête des mères</b>
	Macédoine saumon mayonnaïse ***	Feuilleté roulé saucisse ***	Concombres façon tzatziki ***	Céleri rémoulade ***	Pâté de volaille et cornichon ***	Taboulé (semoule)	Tarte fine aux tomates et moutarde ***
	Blanquette de veau	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Jambonneau sauce mère	Aiguillettes de poulet  sauce façon Vallée d'Auge	Sauté de bœuf  sauce au thym	Rougail de saucisses	Rôti de dinde  sauce Maroilles
	Macaronis	Pommes de terre	Pommes de terre sautées	Purée de courgette	Pâtes coquillettes	Riz	Pommes de terre noisette
	Julienne de légumes ***	Ratatouille ***	Poêlée de haricots plats, maïs et chou-fleur ***	***	Carottes persillées ***	***	Brocolis persillés ***
	Emmental ***	Fromage fondu Vache qui rit	Saint Paulin ***	Saint Nectaire	Camembert ***	Bleu ***	Carré ***
Tarte aux griottes	Fruit de saison	Fromage blanc au miel et amandes	Crème aux œufs	Clafoutis aux pêches et amandes	Melon type charentais	Pêche façon melba	

- 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



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.