

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	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p> Colin d'Alaska pané au riz soufflé</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>*** Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Crète</p> <p>Concombres façon tzatziki</p> <p>*** </p> <p>Volaille kebab et sauce fromage blanc menthe et épices kebab</p> <p> Frites</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au miel et amandes</p> <p> lait briquette arôme fraise</p> <p>Gâteau fourré au chocolat</p> <p>Banane </p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Pâtes coquillettes </p> <p> Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon type charentais</p> <p>***</p> <p> Riz sauce tomate, lentilles corail, égrené végétal au pois </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Ciafoutis aux pêches et amandes</p>
SCOLAIRE	<p> Carottes et courgettes râpées façon coleslaw</p> <p>***</p> <p> Fusillis sauce saumon crème et aneth</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Guacamole au fromage blanc et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Chili con carne <i>(riz , bœuf </i>)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Roumanie</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille type francfort</p> <p> Polenta </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p> <p>Cake marbré au chocolat</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat noir</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </p>	<p>Assiette découverte</p> <p>Tartinade de haricots blancs, tomates marinées et basilic et toast de pain de mie</p> <p>***</p> <p> Jambon blanc</p> <p><i>Boulettes de lentilles sarrasin légumes sauce aigre douce</i></p> <p>Purée aux 3 légumes <i>(carottes, navets, céleri)</i></p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p> Salade de coquillettes tomates et mimolette</p> <p>***</p> <p> Pizza à la tomate, mozzarella et emmental </p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt fermier nature au sucre de canne </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </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 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 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> 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>Parmentier à la volaille kebab et purée de <i>carotte</i> </p> <p>***</p> <p><i>Fromage frais Rondelé</i>  ***</p> <p>Fromage blanc et brisures d'Oreo</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc curry et raisins secs ***</p> <p><i>Pennes semi-complets</i> sauce façon carbonara  </p> <p><i>Pennes semi-complets sauce 3 fromages</i> (<i>parmesan, mozzarella, bleu</i>) et <i>cheddar râpé</i></p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la crème ***</p> <p>Chipolatas et merguez (maternelle : chipolatas)</p> <p><i>Merguez</i></p> <p>Chips</p> <p>***</p> <p>Edam ***</p> <p>Cône de glace vanille chocolat (maternelle : bâtonnet glace vanille enrobé cacao noisette)</p> <p>Beurre Baguette Eau et sirop de grenadine</p>	<p>  <i>Carottes</i> et <i>courgettes</i> râpées façon coleslaw ***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce gardiane (<i>tomate, orange, vinaigre balsamique</i>)</p> <p><i>Blé</i>  Petits pois ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p><i>Fruit de saison</i> </p>	<p>Salade de tomate et pastèque vinaigrette basilic ***</p> <p>Tarte aux fromages emmental et mozzarella </p> <p>Salade verte en vinaigrette ***</p> <p><i>Yaourt nature sucré</i>  ***</p> <p>Beignet chocolat noisette </p>
	SCOLAIRE	<p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Euf dur mayonnaise</i> ***</p> <p>Escalope de dinde  sauce champignons et crème</p> <p><i>Riz</i>  <i>Epinards</i>  ***</p> <p>Cantal  ***</p> <p>Compote de fruits (<i>pomme, poire, abricot, pêche</i>) allégée en sucre </p>	<p>Salade verte vinaigrette à la mangue ***</p> <p>Merlu  sauce basilic</p> <p>Gratin de chou-fleur et <i>pommes de terre</i>  </p> <p>***</p> <p>Brie ***</p> <p><i>Fruit de saison</i> </p>	<p>Crêpe à l'emmental ***</p> <p>Moussaka au bœuf (<i>bolognaise de bœuf</i> , <i>ail</i> , <i>origines</i> , <i>béchal</i> , <i>emmental</i>) </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Lait</i>  Barre bretonne Purée pomme abricot</p>	<p>Concombres à la crème et persil ***</p> <p> <i>Raviolis aux légumes</i> gratinés à l'emmental </p> <p>***</p> <p><i>Yaourt fermier nature au sucre de canne</i>   ***</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
-  Eufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien
-  Eufs plein air