

Menu de la semaine du 04 au 08 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Tarte au thon



Salade de tomates, maïs, vinaigrette



Tartine de radis



Piémontaise



Plat

Nuggets de blé ketchup



Saucisse de Toulouse HVE



Moussaka VBF

Poisson meunière MSC Nature



Accompagnement

Petits pois carottes

Lentilles cuisinées

Riz

Ratatouille

FERIÉ

Produits laitiers

Mimolette

Petit suisse sucré

Emmental BIO

Gaufrettes plumetis

Dessert

Crème dessert chocolat

Fruit frais



Gaufre au sucre

Yaourt sucré

* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



Menu de la semaine du 11 au 15 mai 2026



LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées
vinaigrette 

Salade verte,
fromage et
croûtons 

Salade de riz,
thon et
vinaigrette 





Plat


Crêpe au
fromage 

Tajine de volaille
à l'orange 

Colin pané MSC 

**Accompa-
gnement**

Blé pilaf

Semoule HVE 

Poêlée de
légumes

PONT

FERIÉ


**Produits
laitiers**

Yaourt aromatisé


Tomme noire

Saint Paulin

Dessert

Fruit frais 

Mousse chocolat
au lait

Compote pomme
abricot HVE 

* sous réserve de modification



Plat végétarien



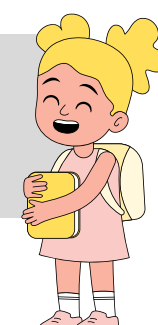
Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



Menu de la semaine du 18 au 22 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Concombres vinaigrette



Salade de pâtes, maïs et surimi à la mayonnaise



Haricots verts, oignons rouges



Tarte camembert, lardons



Oeuf mimosa



Plat

Paupiette de veau sauce charcutière

Jambon grill HVE sauce dijonnaise



Tarte à l'italienne



Escalope de volaille normande

Gratiné de poisson au fromage MSC



Accompagnement

Pommes rissolées

Petits pois

Pâtes

Riz

Printanière de légumes

Produits laitiers

Bûchette lait mélange

Gouda

Carré ligueil

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Dessert

Compote de pomme HVE



Liégeois chocolat

Ananas au sirop

Tarte normande

Fruit frais



* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



Menu de la semaine du 25 au 29 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée



Tarte au pesto



Concombre
vinaigrette



Pastèque



Pâté de foie et
cornichons



Plat

Filet de poulet
basquaise



Saucisse sauce
rougail HVE



Cheeseburger
VBF



Poisson
meunière MSC
nature



Accompa-
gnement

FERIÉ

Ratatouille

Semoule HVE



Frites au four

Epinard branche
HVE à la crème



Produits
laitiers

Pont l'évêque AOP



Tomme noire

Emmental BIO



Yaourt sucré

Dessert

Pêche au sirop

Mousse au
chocolat au lait

Fromage blanc
aromatisé aux
fruits

Éclair vanille



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



* sous réserve de modification