

Menu du 04 Mai 2026 au 03 juillet 2026

lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 07 mai Repas Hot Dog	vendredi 08 mai
Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Radis beurre	Salade verte vinaigrette balsamique igp	férié
Émincé de cuisse de poulet sauce cumin	Omelette du Chef (MEA)	Saucisse de strasbourg - Pain hot dog	férié
Carottes CE2	Epinards béchamel	Pommes de terre cubes rissolées & ketchup du chef	férié
Gouda BIO	Camembert BIO	Emmental bio	férié
Pomme V E R	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pomme BIO fraise	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées vinaigrette persillée	férié	libéré
pavé de poisson msc huile olive et citron vert	Boulettes au boeuf VBF sauce tomate	férié	libéré
Haricots verts BIO à l'ail	coquillettes BIO	férié	libéré
Yaourt nature	Emmental râpé BIO	férié	libéré
Melon	Crème dessert à la vanille	férié	libéré
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Betteraves BIO vinaigrette à la framboise	Tomates vinaigrette au balsamique	Mélange de fusilli Bio et tomate vinaigrette au basilic	Pâté de campagne ce2 & cornichons
Raviolini au fromage sauce tomate	Saucisse de porc ce2 sauce au thym	Paupiette au veau FR sauce échalote	Poisson blanc meunière MSC / Citron
	Purée de pommes de terre	Petits pois à la crème	Ratatouille
vache qui rit bio	St Morêt BIO	Coulommiers	Yaourt nature régional
Flan chocolat	Fraise	Banane BIO	Cake du chef à la fleur d'oranger (farine bio)

Menu du 04 Mai 2026 au 03 Juillet 2026

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
journée de solidarité	Radis roses et beurre	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette
	Sauté de dinde FR façon couscous	Courgettes et fromage ail et fines herbes	Beignets de calamars à la romaine sauce tartare
	Semoule BIO	coquillettes bio régionales	Haricots verts BIO tomatés
	Camembert BIO	Cantal AOP	Saint Nectaire AOP
	Crème dessert caramel	cassate pâtissière	Melon jaune
lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Haricots beurre vinaigrette au xéres igp	Tomate régionale vinaigrette au balsamique	Carottes râpées régionales vinaigrette à la framboise	Concombre vinaigrette au fromage blanc
Émincé de cuisse de poulet fr sauce barbecue	Omelette du chef (MEA) et ketchup du chef	Jambon blanc LR	Rôti de dinde froid / Mayonnaise
Boulgour	Frites (au four)	Riz de camargue igp/sauce tomate	Fusillis Bio, maïs vinaigrette
Bûchette lait mélangé	Mimolette BIO	Gouda BIO	Yaourt aromatisé régional
Pastèque	Flan nappé bio au caramel	Mousse au chocolat au lait	Pomme V E R
lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin Menu Mexicain
Melon	Rosette LR & Cornichons	Pommes de terre vinaigrette à l'estragon	Guacamole au fromage blanc & Chips Tortilla
Carottes CE2 et pois chiches bio à l'orientale	Poisson pané MSC, citron	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Chili con carne
Semoule BIO	gratin de courgettes et pommes de terre	Haricots verts BIO persillés	CC Riz IGP de Camargue
Pont l'Evêque AOP	Suisse fruité	Camembert BIO	Edam BIO
Liégeois chocolat	Abricots	peche	Flan du chef au caramel

Menu du 04 Mai 2026 au 03 Juillet 2026

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Carottes râpées régionales vinaigrette à l'orange	Taboulé (semoule BIO)	Tzaziki	Tomate vinaigrette balsamique
Rougail de saucisses ce2	morceaux de colin d'Alaska MSC tomate au four	Gratin de gnocchis de pommes de terre sauce provençale	Émincé de cuisse de poulet fr sauce au jus
Purée de pommes de terre	Ratatouille		gratin de chou fleur ce2
Brie pointe	fromage blanc sucré	Mimolette BIO	Saint Nectaire AOP
Compote pomme BIO	Nectarine jaune	Banane BIO	Clafoutis du chef au griottes (farine bio)
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Melon jaune	Betteraves BIO (stock) vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade verte vinaigrette xérès igp	crêpe au fromage
Sauté de boeuf vbf façon bourguignonne sauce tomate	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'aneth	Bolognaise de lentilles bio régionales	Sauté de porc vpf sauce provençale
pommes de terre vapeurs	Petits pois CE2	macaronis bio	Brocolis persillés
carré ligueil	Tomme blanche	Cantal AOP	yaourt nature régional
Flan nappé caramel bio	Beignet framboise	Compote de pommes (stock)	Pêche
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Concombre vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Taboulé (semoule BIO)	Carottes (régionales) râpées vinaigrette	tomate cerise
CC Jambalaya aux légumes	Cordon bleu de dinde FR	thon (stock) vinaigrette	sandwich rôti de dinde fr mayonnaise
CC Riz IGP de camargue	Haricots verts (stock) persillés	salade de pommes de terre façon piémontaise	chips
Camembert BIO	Pont L'evêque AOP	Gouda BIO	camembert portion
Pastèque	Nectarine blanche	Mousse au chocolat	muffin du chef aux pépites de chocolat