

Menus du 27 Avril au 01 Mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO Vinaigrette à l'orange	Concombre à la bulgare	Betteraves BIO Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette au ketchup	
Sauté de poulet Sauce romarin Pommes de terre rissolées	Bouchées de tomates mozzarella emmental Ratatouille Semoule BIO	Waterzoï de lieu Riz BIO Créole	Raviolis de Bœuf	
Gouda bio Biscuit	Pomme	Vache qui rit BIO Biscuit	Yaourt aromatisé	

Menus du 04 au 08 Mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Vinaigrette	Rosette	Tomates Vinaigrette à l'échalotte		
HOT DOG (Saucisse de Strasbourg Cheddar Ketchup)	Fricassée de Saumon Sauce au Citron	Emincé de poulet Sauce lombarde	Omelette BIO à l'emmental BIO	
Pommes de terre country	Riz BIO aux petits légumes	Gratin dauphinois	Pates aux courgettes dés de tomates, basilic, ail huile d'olive	
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de Pommes BIO	Saint Môret BIO Cake aux pépites de chocolat (farine et œufs BIO)	

Menus du 11 au 15 Mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé estival (semoule BIO)	Betteraves BIO Vinaigrette	Tomates mozzarella		
Emincé de poulet Sauce napolitaine	Filet de poisson pané Sauce tartare	Boulettes de bœuf Sauce Tajine		
Coquillette BIO Emmental râpé BIO	Haricots verts BIO À l'échalote Pommes de terre vapeur BIO	Semoule BIO		
Melon	Fromage du Mont des Cats Crème dessert vanille	Fruit de saison ou pâtisserie		

Menus du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Tomates Vinaigrette à l'huile d'olive	Salade coleslaw	Concombres Vinaigrette au basilic	Salade Vinaigrette mimosa
Nuggets de blé	Sauté de Porc Sauce à la moutarde à l'ancienne	Filet de poisson meunière	Lasagnes de Bœuf	Emincé de poulet Sauce paprika
Frites Mayo /ketchup	Purée au lait	Ratatouille Boulghour BIO		Riz d'or BIO
Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fraises	Yaourt nature sucré	Camembert BIO Biscuit	Palet coco (farine et œufs BIO)

Menus du 25 au 29 Mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves BIO Vinaigrette	Haricots verts BIO tomates Vinaigrette		Goyère au fromage
	Pastasotto aux courgettes fromage, fines herbes	Marmite de saumon Sauce à l'oseille Riz BIO aux petits légumes	Merguez Sauce raz el hanout Semoule BIO	Roti de porc Sauce barbecue Haricots verts BIO à l'échalote Pomme de terre vapeur BIO
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Saint Morêt BIO Fruit de saison (fraise)	Compote de pommes BIO

Menus du 01 au 05 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO Vinaigrette à la coriandre	Mortadelle	Crêpe au fromage	Laitue Vinaigrette basilic	Concombre à la bulgare
Gratin de pépinettes piperade et mozzarella	Sauté de bœuf façon carbonara Frites	Sauté de porc Sauce italienne Duo de courgettes Semoule BIO	Cordon bleu Riz BIO	Beignets de calamars Pommes de terre bougères
Fromage du Mont des Cats Salade de fruits frais	Yaourt nature BIO	Fruit de saison	Mimolette BIO Biscuit	Gâteau des îles Ananas coco (farine et œufs BIO)

Menus du 08 au 12 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (carottes BIO)	Tomates Vinaigrette aux fines herbes	Concombres Vinaigrette ciboulette	Pâté de campagne	Salade de tomates maïs avocat Vinaigrette
Nuggets de blé Semoule BIO Ketchup	Jambon Sauce tartare Pommes de terre rissolées Mayo/ketchup	Cordon bleu Pâtes aux courgettes Dés de tomates, origan ail huile d'olive	Marmite de la mer Sauce coriade Pommes de terre vapeur BIO	Chili con carne Riz BIO
Île flottante	Fruit de saison (pastèque)	Yaourt sucré aromatisé Pâtisserie	Fruit de saison (fraises)	Flan carameldu chef

Menus du 15 au 19 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Vinaigrette balsamique	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes	Feuilleté napolitain
Chipolatas Lingots du Nord à la tomate Pommes de terre BIO	Marmite de colin Sauce au curry Semoule BIO	Crépinette Sauce aux herbes Riz BIO à la méridionale	Galette végétarienne au boulgour BIO Pâte BIO	Sauté de poulet Sauce Blackwell Pommes de terre sautées Mayo/ketchup
Brie BIO Biscuit	Yaourt sucré aromatisé	Compote de pommes fruits rouges	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (fraises)

Menus du 22 au 26 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Perles de pâtes Sauce cocktail	Carottes râpées BIO Vinaigrette aux fines herbes	Concombres Sauce bulgare	Salade Vinaigrette Caesar	Céleri rémoulade
Cordon bleu	Fricassée de limande à l'oseille	Emincé de poulet Sauce niçoise	Omelette BIO à l'emmental BIO	Carbonara de porc
Gratin de courgettes et pommes de terre BIO	Riz BIO pilaf	Semoule BIO	Pommes de terre sautées Mayo/ketchup	Coquillettes aux pois chiches BIO Emmental râpés BIO
Fruit de saison (Pastèque)	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Banane BIO	Muffin aux fruits rouges (farine et œufs BIO)

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO Vinaigrette		Carottes râpées BIO Vinaigrette au citron		Tomates (en cubes) Mozzarella
Bouchées de tomates Mozzarella	Paupiette de veau Sauce stromboli	Fricassée de Colin Sauce à l'italienne	Emincé de poulet Sauce cheddar et moutarde à l'ancienne	Pizza au thon fromage base tomate(farine BIO)
Ratatouille Semoule BIO	Purée au lait	Riz BIO pilaf	Macaronis BIO	Salade Vinaigrette
Flan au caramel	Vache qui rit Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Yaourt nature sucré Madeleine	Tomme grise Fruit de saison(pastèque)