






**Menu de la semaine**  
**du 04 mai au 07 mai 2026**


**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

MAI	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 04	Carottes râpées bio  10	Raviolis végété  1	Salade verte bio 10		Yaourt nature bio 7
Mardi 05		Gigot d'agneau	Flageolets bio Salade verte bio 10	Camembert bio 7	Moelleux aux pommes  1-3
Mercredi 06		Chili con carné	Riz bio	Bûche de chèvre bio 7	Fruits de saison bio
Jeudi 07	Betteraves bio et dès d'emmental bio 7-10	Sauté de porc bio	Ratatouille Pommes vapeur 		Cookies maison  1-3
Vendredi 08	<b>FÉRIÉ</b>				

Menus établis par le chef et validés par la commission du 04 mai 2026





**Liste des allergènes**



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine  
du 11 mai au 13 mai 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MAI	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 11	Taboulé maison  1	Roti de bœuf	Purée de courgettes bio  7		Moelleux chocolat blanc  1-3
Mardi 12		Pâtes semi complètes bio carbonara  1-7	Salade verte 10	Brie bio 7	Poires bio
Mercredi 13	Radis beurre bio 7	Saucisse toulouse bio	Lentilles bio		Fromage blanc bio (Yaourt nature Harcourt)
Jeudi 14			<b>FÉRIÉ</b>		
Vendredi 15			<b>FERMÉ</b>		

Menus établis par le chef et validés par la commission du 04 mai 2026






Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine  
du 18 mai au 22 mai 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MAI	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 18	Œufs durs bio Vinaigrette  3-10	Émincé de bœuf à la provençale 	Haricots verts bio Haricots beurre bio Frites		Pommes bio
Mardi 19		Tortillas aux légumes  1-3-7	Salade verte 10	Mont Cadi 7	Ananas rôti 
Mercredi 20	Carottes râpées  10	Poulet fermier bio	Coquillettes semi complète bio 1		Roulé au Nutella 1-3
Jeudi 21		Sauté de porc Moutarde à l'ancienne  10	Haricots blancs à la tomate 	Tome blanche 7	Fruits de saison bio
Vendredi 22	Saucisson à l'ail 1-3-8-9-12	Poisson pané maison  1-3-4	Riz bio et brocolis bio à la crème 7		Pithiviers 1-3-8

Menus établis par le chef et validés par la commission du 04 mai 2026




Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine  
du 25 mai au 29 mai 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MAI	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 25	<b>FÉRIÉ</b>				
Mardi 26		Chipolatas	Potatoes maison Salade verte  10	Camembert bio 7	Banane bio
Mercredi 27	Céleri au fromage blanc  7-9	Rôti de bœuf froid	Chips 7-9-10		Yaourt nature bio 7
Jeudi 28		Lasagnes saumon épinards  1-4-7	Salade verte 10	Bûche du Pilat 7	Tarte tatin 1
Vendredi 29	Betteraves rouge dès d'emmental 7-10	Dos de lieu au curry 4-7	Petits pois carottes bio		Fruits de saison bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 04 mai 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	