





# Semaine du 04 au 08 Mai 2026



## LE JOUR DU

LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
<p><b>Betteraves</b> </p> <p><b>Maïs</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Chou blanc</b> </p>	<p><b>Samoussa de légumes</b></p>	<p><b>Tomates</b></p> <p><b>Taboulé</b></p>	<h1>Férié</h1>
<p><b>Colin poêlé</b> </p> <p><b>Pané de blé</b> </p>	<p><b>Chili con carné</b>  </p> <p><b>Chili égrené végétarien</b> </p>	<p><b>Rôti de veau</b> </p> <p><b>Omelette</b> </p>	<p><b>Raviolini fromage ail et fines herbes</b> </p>	
<p><b>Petits pois</b></p>	<p><b>Riz</b></p>	<p><b>Haricots verts</b></p>		
<p><b>Fromage blanc</b></p>	<p><b>Bûchette mi-chèvre</b></p>	<p><b>Fromage frais</b></p>	<p><b>Emmental râpé</b></p>	
<p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Crêpe au sucre</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Yaourt aux fruits</b> </p>	



*Spécialité du chef*  
*Viande racée*  
*Produits BIO*



*Nouvelles recettes*  
*Label Rouge*  
*Viande Origine France*



*Pêche responsable*  
*Production locale*  
*Plat végétarien*



*Plat DURABLE*  
*Appellation d'Origine Contrôlée*  
*Appellation d'Origine Protégée*



*Indication Géographique Protégée*

### Goûter

<b>Céréales</b>	<b>Baguette</b>	<b>Pain au lait</b>	<b>Baguette</b>	
<b>Compote de fruits</b>	<b>Confiture</b>	<b>Gourde aux fruits</b>	<b>Gourde aux fruits</b>	
<b>Lait</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Chocolat</b>	<b>Beurre</b>	



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Macédoine de légumes	Salade de riz à la catalane	Tomates	Férié	Fermé
Pané de blé	Steak de cabillaud Croustillant fromage	Sauté de boeuf Emincé de pois		
Pommes campagnardes	Carottes	Semoule		
Saint-Môret	Brie	Mozzarella		
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de fruits		



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Barre bretonne	Pain au lait		
Compote de fruits	Fruit de saison	Chocolat		
Pâte à tartiner	Lait	Yaourt à boire		



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



# Semaine du 18 au 22 Mai 2026



LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Carottes râpées Chou blanc	Salade de lentilles	Concombre Maïs	 Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	Taboulé à la semoule
Cappelletti tex-mex	Sauté de bœuf Bouchées végétariennes	Hoki au bouillon méditerranéen (tomate, poivron, estragon, thym, crème) Omelette	Moules sauce crème Emincé de pois	Dahl de lentille corail 
	Petits pois et carottes	Haricots verts	Pâtes	Riz
Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande 	Coulommier
Purée de fruits 	Fruit de saison	Liégeois vanille	Far breton aux pruneaux 	Fruit de saison

- Spécialité du chef  
Viande racée
  - Nouvelles recettes  
Label Rouge
  - Pêche responsable  
Production locale
  - Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée
  - Indication Géographique Protégée
- Produits BIO
  - Viande Origine France
  - Plat végétarien
  - Appellation d'Origine Protégée

## Goûter

Baguette	Baguette	Pain au lait	Crêpe	Baguette
Confiture	Compote de fruits	Gourde aux fruits	Compote de fruits	Miel
Fromage frais	Camembert	Chocolat	Caramel beurre salé	Yaourt aromatisé

Des idées plein l'assiette  
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 25 au 29 Mai 2026



## LE JOUR DU Végé

LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
<b>Férié</b>	Salade de pommes de terre	Melon	Taboulé à la semoule	Tomates
	Omelette	Sauté de boeuf Bouchées végétariennes	Steak de cabillaud Galette végétarienne	Sauté de volaille Emincé de pois
	Ratatouille	Lentilles	Courgette	Purée de pommes de terre
	Fromage frais	Saint-Paulin	Tomme noire	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Cake à la vanille



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

### Goûter

	Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette
	Compote de fruits	Fruit de saison	Confiture	Compote de fruits
	Chocolat	Yaourt à boire	Lait	Camembert



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe










# Semaine du 01 au 05 Juin 2026



**LE JOUR DU** 

LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
Poireaux vinaigrette Chou rouge 	Melon 	Gaspacho de tomates 	Céleri  à la méditerranéenne (mayonnaise, épice paëlla, basilic) Salade de lentilles	Salade de blé  à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)
Tortellini ricotta épinards  	Limande meunière  Blé pané 	Colin poêlé  Galette végétarienne 	Escalope de porc* Bouchées végétariennes 	Sauté de bœuf   Œufs durs 
	Pommes campagnardes	Chou-fleur béchamel	Semoule  et légumes à couscous	Carottes
Emmental râpé 	Camembert 	Bleu	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre
Fruit de saison 	Purée de fruits   	Fruit de saison 	Cake au miel 	Fruit de saison 



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

## Goûter

Baguette	Sablé	Pain au lait	Céréales	Baguette
Miel	Fruit de saison	Chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits
Yaourt aux fruits	Fromage frais	Yaourt à boire	Lait	Chocolat



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 08 au 12 Juin 2026



LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Carottes râpées Salade de pommes de terre	Tomates	Melon jaune	Salade de riz californienne	Pastèque
Pavé de merlu sauce armoricaine (estragon, tomate, légumes) Quenelle sauce armoricaine	Merguez Stick végétarien	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf  Bouchées végétariennes	Omelette 
Brocolis	Purée de pommes de terre	Courgettes	Haricots verts	Ratatouille et riz
Yaourt nature	Saint-Nectaire	Gouda	Fromage frais	Mimolette
Ciafoutis aux pêches	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crêpe au sucre

Spécialité du chef	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée
Viande racée	Label Rouge	Production locale	Appellation d'Origine Contrôlée	
Produits BIO	Viande Origine France	Plat végétarien	Appellation d'Origine Protégée	

## Goûter

Baguette	Baguette	Pain au lait	Baguette	Madeleine
Fruit de saison	Miel	Chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison
Emmental	Yaourt aux fruits	Lait briquette	Edam	Fromage frais





# Semaine du 15 au 19 Juin 2026

## LE JOUR DU Végé

## LE PAYS BASQUE

LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Carottes râpées Chou rouge	Tomates Maïs	Melon	Salade verte et Vinaigrette au piment d'espelette	Pastèque
Colin herbes de provence Galette végétarienne	Palet coco curry (protéines pois et blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tomate, tapioca)	Sauté de veau Bouchées végétariennes	Axoa de bœuf Egréné végétarien	Cappelletti sauce tomate
Petits pois	Epinards béchamel	Semoule	Riz	
Cantal	Gouda	Bûchette mi-chèvre	Dés de brebis	Emmental râpé
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Crème aux noix	Purée de fruits



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

### Goûter

Baguette	Baguette	Biscuit	Muffins	Baguette
Compote de fruits	Fruit de saison	Gourde aux fruits		Confiture
Pâte à tartiner	Beurre	Yaourt à boire	Milkshake framboise	Yaourt nature



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Macédoine de légumes Tomates	Salade de pommes de terre	Salade de pois chiches à l'indienne (tomate, citron, curcuma, garam massala)	Taboulé à la semoule	Carottes râpées Céleri râpés
Quenelle nature béchamel	Cubes de hoki pané Bouchées végétariennes	Sauté de porc* Emincé de pois	Pizza au fromage	Rôti de veau froid sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons) Œufs durs sauce tartare
Riz	Ratatouille	Purée de carottes	Salade verte	Pâtes
Mimolette	Camembert	Saint-Paulin	Fromage blanc	Emmental
Tube glacé	Fruit de saison	Purée de fruits  	Fruit de saison	 Panna cotta caramel beurre salé (lait, crème, caramel beurre salé)

Spécialité du chef	Nouvelles recettes	Pêche responsable	Plat DURABLE	Indication Géographique Protégée
Viande racée	Label Rouge	Production locale	Appellation d'Origine Contrôlée	
Produits BIO	Viande Origine France	Plat végétarien	Appellation d'Origine Protégée	* contient du porc

Goûter

Céréales	Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette
Compote de fruits	Confiture	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison
Lait	Yaourt nature	Yaourt à boire	Gouda	Beurre

LUNDI 29/06	MARDI 30/06	MERCREDI 01/07	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
<b>Betteraves</b> <b>Maïs</b>	<b>Salade de pâtes au pesto</b>	<b>Crêpe au fromage</b> <b>Salade Iceberg</b>	<b>Salade et tomates</b>	<b>Melon jaune</b>
<b>Chili con carné</b> <b>Chili égréné végétarien</b>	<b>Colin poêlé et citron</b>	<b>Sauté de bœuf</b> <b>Emincé de pois</b>	<b>Kebab végétarien</b>	<b>Sandwich</b>
<b>Riz</b>	<b>Chou-fleur</b>	<b>Carottes</b>	<b>Pommes campagnardes</b>	<b>Chips</b>
<b>Edam</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Brie</b>	<b>Sauce Kebab</b> <i>(Mayonnaise, fromage blanc, citron, ciboulette, ail)</i>	<b>Bonbel</b>
<b>Flan vanille coco</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Beignet au chocolat</b>	<b>Tube glacé</b>

	<i>Spécialité du chef</i>		<i>Nouvelles recettes</i>		<i>Pêche responsable</i>		<i>Plat DURABLE</i>		<i>Indication Géographique Protégée</i>
	<i>Viande racée</i>		<i>Label Rouge</i>		<i>Production locale</i>		<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>		<i>Appellation d'Origine Protégée</i>
	<i>Produits BIO</i>		<i>Viande Origine France</i>		<i>Plat végétarien</i>		<i>Appellation d'Origine Protégée</i>		

### Goûter

<b>Baguette</b>	<b>Baguette</b>	<b>Pain au lait</b>	<b>Barre bretonne</b>	<b>Biscuit</b>
<b>Confiture</b>	<b>Compote de fruits</b>	<b>Gourde aux fruits</b>	<b>Pâtes de fruits</b>	<b>Gourde aux fruits</b>
<b>Fromage blanc</b>	<b>Camembert</b>	<b>Chocolat</b>	<b>Lait</b>	<b>Yaourt à boire</b>