

Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées



Betteraves vinaigrette

sulfite ,moutarde

Radis beurre demi-sel

Lait

Salade de pomme de terre

Sulfite ,moutarde



Salade de perles

Sulfite moutarde

**Salade iceberg, maïs et oignons
frits et asperge**

Sulfite moutarde

Plat

Crispi d'or

Œuf



**Sauté de dinde LR sauce
moutarde**

Gluten lait moutarde

Poulet rôti

Gluten lait



Roti de bœuf

Gluten



Filet de colin sauce citron

Gluten lait, poisson



Accompagnement

Pomme rissolée



Carotte vichy

Lait

Courgettes sautées

Petits pois mijotés

Semoule couscous



Lait ,gluten

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait



Saint nectaire

Lait



Fromage frais demi-sel

Lait

Camembert

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes



Riz au lait au caramel

Lait gluten

Fruit de saison

Gâteau au citron

Compote de pommes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 30 avril 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade de pâtes

,sulfite, moutarde ,gluten

Concombre vinaigrette

Sulfite moutarde

Carottes râpées

Sulfite moutarde

Œuf dur mayonnaise

Œuf sulfite moutarde

Plat

Filet de hoki

gluten, lait poisson

Chipolatas

Sauté de poulet au jus

Chili sin carne

Gluten lait

Accompagnement

Trio de légumes

Gluten lait

Lentilles

Pas d'allergènes

Purée Dubarry

Riz

Lait

Produit laitier

Buche mi chèvre

Lait

Yaourt sucre

Lait

Fromage frais Tartare

Lait

Brie

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Gâteau aux pépites de chocolat

Pas d'allergènes

Yaourt mixé fruit

Lait

Fruit de saison Bio

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 04 au 07 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Radis beurre

Sulfites moutarde

Carottes râpées

Moutarde sulfite

Chou Chinois tomate , basilic

Sulfite ,moutarde

Salade de concombre

Sulfites moutarde

Saute de dinde LR

Gluten lait

Lasagne Bolognaise de bœuf



lait gluten

Hoki PMD sauce ciboulette

gluten, lait



Boulette de lentilles



Poisson gluten lait

Haricot vert

,lait

Salade verte

Sulfite ,moutarde

Brocolis et pomme vapeur

Lait

Riz bio sauce tomate



Gouda

Vache qui rit bio

Lait

Tomme blanche

Lait

Yaourt sucré bio

Lait

Lait

Mousse au chocolat

Lait

Fruit au sirop

Compote pomme fraise

Beignet au chocolat



d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 Mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade verte et mois poivrons
et dés emmental

Concombre vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Sulfites moutarde

Sulfite ,moutarde

Sulfite moutarde

Plat

Roti de bœuf

Sauté de porc aux olives

Omelette aux pommes de
terre

PONT



Gluten ,lait

Accompagnement

Lentille mijotée

Ratatouille

Salade verte

Produit laitier

Saint Môtet bio



Saint Nectaire AOP

Yaourt aromatisé Bio

Lait

lait

Lait

Dessert

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

GATEAU haricot chocolat

Fruit de saison

Lait

Œuf



Noa et Papille



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte crouton et dés de fromage

Sulfites moutarde

Salade de tomates

Sulfites moutarde

Rillettes de thon

Gluten lait œuf

Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)

Lait ,sulfite moutarde

Rosette beurre

Lait

Entrées

La Grèce

Rôti de veau

Gluten lait

Quiche lorraine

Gluten lait œuf



Rôti de porc



Moussaka végétarienne
(cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)

Dés de colin et saumon PMD

Gluten lait ,paison

Plat

Haricots verts

Lait

Salade verte

Sulfite moutarde

**Pomme vapeur
Et julienne de légumes**



Riz aux petits légumes



Accompagnement

Yaourt Bio

Lait

Mimolette

Lait

Fromage blanc nature et sucre

Tomme blanche

Lait

Cantadou

Lait

Produit laitier

Clafoutis aux cerises

Lait œuf gluten

Crème caramel

lait

Fruit de saison Bio

Gâteau amande et fleur d'oranger

Gluten lait œuf fruit a coque

Fuit de saison

Pas d'allergènes

Dessert



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 mai au 29 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Crêpe à l'emmental

Gluten lait œuf

Salade verte et croustons

Gluten sulfite ,moutarde

melon

Salade de piémontaise

Sulfites moutarde œuf

Plat

Aiguillette de poulet

Gluten lait

Sauté de porc au curry

Gluten lait moutarde

Couscous végétarien

Cèleri

Pave de colin sauce citron

Gluten ,lait

Accompagnement

Carottes bâtonnets au jus

Lait

Petit pois



Semoule bio

Gluten lait



Courgette sautée

Lait

Produit laitier

Petit fromage frais et sucre

Lait

Camembert

lait

Yaourt Bio

Lait



Pont l'Evêque AOP

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes



Compote de pommes

Madeleine

Fruit de saison

Pas d'allergènes



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tomate à l'échalotte

Sulfites moutarde

Radis beurre demi-sel

Lait

Tartine de haricot blanc

Entrées



Cèleri rémoulade

Sulfites moutarde céleri œuf

Salade verte, concombres et oignons frits

Sulfite moutarde

Estouffade de bœuf à la provençale

Gluten lait

Poulet LR sauce moutarde

Gluten lait moutarde

Plat

Jambon



**Clafoutis tomate courgette
farine pois chiche**

Gluten œuf lait

Parmentier de poisson

Gluten lait, poisson



Accompagnement

Riz bio

Lait

Ratatouille

Coquillettes

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait



Coulommiers

Lait

Fromage frais demi-sel

Lait

Mimolette

Lait



Fromage fondu vache qui rit

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Semoule au lait

Lait

Fruit de saison

Gâteau vanille

Lait

Compote



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 08 au 12 JUIN 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

La coupe du monde

Salade de pomme de terre ciboulette

Courslaw (courgette, carotte, mayonnaise)

Feuilleté fromage fondu

Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc

Tomate

,sulfite, moutarde

Sulfite moutarde œuf

Sulfite moutarde

sulfite moutarde

Sulfite ,moutarde

Plat

Sauté de veau

Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise

Boulettes de bœuf VF sauce aux olives

Poulet Pané

Filet de poisson sauce curry



gluten, lait

Gluten lait



Gluten, lait

Gluten lait

Poisson moutarde

Accompagnement

Carotte persillée

Haricot vert persillé

Pomme noisette

Epinard Crémé

lait

Lait

Gluten lait

Produit laitier

Brie

Cantal AOP



Yaourt mixé

Tartare

Yaourt nature sucré

Lait

Lait

Lait

Lait



Dessert

Fruit de saison



Lacté vanille

fruit

Smoothies pomme banane sirop d'érable

Eclair chocolat

Pas d'allergènes

Lait

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Gluten lait œuf



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 JUIN 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Melon

Pâté de volaille cornichon

Betteraves

Concombres au fromage blanc

Tomates concassées, maïs et chips de maïs

moutarde

Moutarde sulfite

Sulfites moutarde

Sauté de bœuf sauce au thym

hachis Parmentier

Hoki PMD sauce crème

Rôti de dinde au jus

Recette végétale :
Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule (pois chiches)



Gluten lait



lait gluten

gluten, lait poisson



gluten lait

Gluten cèleri

Carottes persillés

Salade verte

Penne bio sauce tomate

Courgette au poivron



,lait



Lait gluten

Lait

Rondelé bio

Petit suisse

Emmental

Yaourt Bio

Coulommiers

Lait

Lait

Lait

Lait

Lait

Riz au lait et Caramel

Compote pomme BIO

Fruit de saison

Gâteau aux pêches

Fruit de saison

Lait

Gluten lait œuf



Noa et Papille



Agriculture biologique



Produit Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 22 au 26 Juin 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Tomate et mozzarella

Sulfites moutarde, lait

Taboulé

Sulfite ,moutarde



Concombre et maïs

Sulfite moutarde

Rillettes de canard

Pastèque



Plat

Poulet rôti LR sauce aigre douce

Gluten lait

Veau marengo

Gluten lait

Roti de dinde

Lait gluten

Pâtes au saumon

Poisson lait gluten

Dahl de lentilles verte

Accompagnement

Pomme vapeur

/

Riz bio

Lait

Lait

Produit laitier

Yaourt Bio

Emmental bio

Gouda

Lait

Lait

Lait

Lait

Dessert

Muffin

Lait œuf gluten

Compote pomme fraise

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Fruit de saison

Liégeois vanille caramel

Lait



Noa et Papille



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis beurre

Sulfites moutarde

Salade de perles

Gluten lait moutarde

Entrées

Pastèque

Melon

Salade de tomates a l'échalote

Sulfites moutarde

Plat

Tarte tomate chèvres basilic

Gluten lait œuf



Rôti de veau



Boulette de bœuf

Gluten lait

Poulet

Gluten

Jambon blanc

Gluten lait,

Accompagnement

Salade verte

Courgette sautée

Lait

Frite

Haricot vert à l'ail

lait

Salade de coquillettes

lait,gluten

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait



Saint nectaire

Lait



Fromage frais demi-sel

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Camembert

Lait

Dessert

Compote pomme pêche

Fruit

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Muffin au chocolat

Lait gluten œuf

Glace

Lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien