



















Les menus du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	<p>FERIE</p> <p>1er MAI</p> <p>FETE DU TRAVAIL</p>
				
Sauté de bœuf	 Saucisse blanche au jus	 Colin sauce à l'oseille	Semoule et légumes couscous	
sauce bourgeoise	S/porc : <i>Saucisse de volaille</i>	Duo de haricots verts	aux pois chiches et à la coriandre	
Papillons	Frites	et haricots beurre	(carottes fraîches -courgettes- navets fraîs -poivrons-oignons-tomates)	
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette italienne sauce tomate	 Omelette maison (œufs) nature	 Galette avoine courgette sauce	Idem menu standard	
Papillons	Frites	tomate - Duo de haricots verts		
		et haricots beurre		


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.


Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.


Les menus du 04 au 10 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix 🍷 🍷	Entrée au choix 🍷 🍷	Entrée au choix 🍷 🍷	Entrée au choix 🍷 🍷	
Curry de <u>lentilles vertes</u> (<u>carottes fraîches-courgettes fraîches</u>)  Riz pilaf 🍷 🍷	Quiche à la volaille Salade verte 🍷 🍷	 Kassler sauce moutarde S/porc : <u>Rôti de dinde</u> Pommes vapeur Fondue de <u>poireaux</u> 🍷 🍷	Spaghettis à la bolognaise  Emmental râpé 🍷 🍷	FERIE 08-mai VICTOIRE 1945
Fromage au choix 🍷 🍷	Fromage au choix 🍷 🍷	Fromage au choix 🍷 🍷	Fromage au choix 🍷 🍷	
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Quiche au fromage Salade verte	Bouchées tomate-basilic sauce tomate - Pommes vapeur Fondue de <u>poireaux</u>	Spaghettis à la bolognaise  végétale (égrené végétal) Emmental râpé	


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.


Les menus du 11 au 17 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p> Merlu sauce à la provençale</p> <p>Boulghour</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Salade verte</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise</p> <p>Carottes fraîches Vichy</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>FERIE</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>FERME</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de lentilles beluga et lentilles corail Boulghour</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Oeufs durs sauce béchamel Carottes fraîches Vichy</p>		


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



















Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.


Les menus du 18 au 24 mai 2026


La Bretagne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
				
Emincé de porc au jus <i>S/porc : Emincé de dinde</i>	 Poisson pané	Omelette fraîche sauce tomate	Cuisse de poulet sauce frigousse (pomme-marron-cardamome)	Piperade maison
Gnocchis	Ketchup	Quinoa	Ragoût de carottes fraîches et pommes de terre aux oignons	 Riz pilaf
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Far breton aux pruneaux 	Dessert au choix


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate	Pané de blé	Idem menu standard	Bouchées pistou sauce frigousse	Idem menu standard
Gnocchis	Ketchup		Ragoût de carottes fraîches et pommes de terre aux oignons	
	Frites			


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.