




Les menus du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> sauce bourgeoise</p> <p><u>Papillons</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Rondelé nature</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fraises</u> à servir</p>	<p>Salade de courgettes au basilic</p> <p>🍴 🍴</p> <p> <u>Saucisse blanche</u> au jus S/porc : <u>Saucisse de volaille</u></p> <p>Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Cantal AOP</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Poire</b></p>	<p>Salade de riz aux dés de fromage (riz-concombre-tomate-poivron-mais-fromage)</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Colin sauce à l'oseille</p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Banane</b></p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> à la ciboulette</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Semoule</b> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre</p> <p>(<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u> <u>frais</u>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Fromage blanc</u> stracciatella </p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>1er MAI</b></p> <p><b>FETE DU TRAVAIL</b></p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p><u>Papillons</u></p>	<p> Omelette maison (<u>œufs</u>) nature</p> <p>Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u></p>	<p> Galette <u>avoine</u> courgette sauce tomate - Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Idem menu standard</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 04 au 10 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus d'orange 🌿 🍷	Salade de maïs aux poivrons 🌿 🍷	Tomates cerises 🌿 🍷	<u>Salade verte</u> 🌿 🍷	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>08-mai</b></p> <p><b>VICTOIRE 1945</b></p>
Curry de <u>lentilles vertes</u> ( <u>carottes fraîches-courgettes fraîches</u> ) 🏠 <b>Riz pilaf</b> 🌿 🍷	Quiche à la volaille Salade verte 🌿 🍷	 <b>Kassler</b> sauce moutarde <i>S/porc : Rôti de dinde</i> <b>Pommes vapeur</b> Fondue de <u>poireaux</u> 🌿 🍷	Spaghettis à la bolognaise 🏠 🌿 🍷	
<b>Vache qui rit</b> 🌿 🍷	Coulommiers à la coupe 🌿 🍷	St Paulin 🌿 🍷	<b>Emmental râpé</b> 🌿 🍷	
<u>Pomme</u>	Compote <u>pomme</u> -griottes 🏠 🌿 🍷	Flan au chocolat	<b>Kiwi</b>	


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 - <b>Pommes vapeur</b> Fondue de <u>poireaux</u>	Spaghettis à la bolognaise 🏠 végétale (égrené végétal) <b>Emmental râpé</b>	


 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>Pas d'entrée*</p> <p> Merlu sauce à la provençale</p> <p><b>Boulghour</b></p> <p> </p> <p><b>Gouda</b></p> <p> </p> <p><b>Orange</b></p> <p>*Gaufre de Liège</p>	<p><b>Radis roses</b> </p> <p> </p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p> </p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p> </p> <p><b>Purée pomme-fraise-cassis</b> (coupelle)</p>	<p>Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)</p> <p> </p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise</p> <p><b>Carottes fraîches</b> Vichy</p> <p> </p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe</p> <p> </p> <p><b>Yaourt arôme mirabelle</b></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 <b>lentilles beluga</b> et <b>lentilles corail</b> <b>Boulghour</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Oeufs durs</b> sauce béchamel <b>Carottes fraîches</b> 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
Salade de <b>concombres</b> à la menthe 🌿 🍃  <b>Emincé de porc</b> au jus S/porc : Emincé de dinde  Gnocchis 🌿 🍃  Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🍃  <b>Yaourt nature à servir</b> et sucre	Macédoine rémoulade  🐟 Poisson pané  Purée d' <b>épinards</b>  🌿 🍃  <b>Munster à la coupe</b>  🌿 🍃  <b>Banane</b> (issue d'une région ultrapériphérique)	Salade coleslaw  🌿 🍃  <b>Omelette fraîche</b> sauce tomate  <b>Quinoa</b>  <b>Courgettes fraîches</b> à la tomate  🌿 🍃  <u>Tomme nature à la coupe</u>  🌿 🍃  Compote <b>pomme-rhubarbe</b> 🍏 🏠	Salade de chou-fleur au vinaigre de cidre 🌿 🍃  <b>Cuisse de poulet</b> sauce frigousse (pomme-marron-cardamome)  Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>pommes de terre</b> aux oignons  🌿 🍃  Fromage à tartiner    Far breton aux pruneaux 🏠	Œufs durs vinaigrette  🌿 🍃  Piperade maison aux haricots rouges   <b>Riz</b> pilaf  🌿 🍃  <b>Emmental à la coupe</b>  🌿 🍃  <b>Pomme</b>


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  Gnocchis	Pané de blé  Purée d' <b>épinards</b>	Idem menu standard	Bouchées pistou sauce frigousse Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>pommes de terre</b> aux oignons	Idem menu standard


 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.