




Les menus du 25 au 31 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u> sauce tomate</p> <p><u>Penne</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de veau à l'estragon Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Knack</u> S/porc : <u>Knack de volaille</u> Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p> Colin sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☞</p> <p>Tarte aux abricots</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four</p>	<p>Pané fromage-épinards Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Bouchées de blé sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</u></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 01 au 07 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
				
 Emincé de poulet aux champignons	 Merlu sauce aneth Petits pois et carottes fraîches	Sauté de porc au romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Pommes sautées Brocolis à l'ail	 Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate) aux haricots blancs Semoule	Cheeseburger Frites Ketchup
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert 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
Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre Riz pilaf	Galette basquaise aux herbes Petits pois et carottes fraîches	Croq'veggie au fromage Pommes sautées Brocolis à l'ail	Idem menu standard	Cheeseburger végétarien Frites Ketchup


 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 08 au 14 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage   Kassler au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i> Pommes sautées  Courgettes fraîches  Fromage au choix  Dessert au choix	Entrée au choix  Escalope de dinde sauce à la crème Pâtes coquillages  Fromage au choix  Dessert au choix	Entrée au choix  PLAT FROID Tranche de bœuf - <u>moutarde</u> Taboulé (<u>semoule</u> -poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)  Fromage au choix  Dessert au choix	Entrée au choix   Poisson pané Ketchup Purée Crécy (carottes)  Fromage au choix  Dessert au choix	REPAS ITALIEN Entrée au choix  Gnocchis sauce tomate et basilic Râpé italien  Fromage 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
Bouchées azukis sauce tomate Pommes sautées Courgettes fraîches	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Pâtes coquillages	Salade de pois chiches Taboulé (<u>semoule</u> -poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)	Pavé fromager Ketchup Purée Crécy (carottes)	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.


Les menus du 15 au 21 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	<p>JOURNEE</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> 	 <p>Entrée au choix</p>
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷		<p>Cuisse de poulet</p> 
<u>Sauté de bœuf</u> aux oignons	<u>Lentilles vertes</u> aux légumes d'été 🍌	 Hoki sauce à l'oseille		<p>sauce basquaise</p>
Frites	(<u>courgettes</u> -poivrons- <u>aubergines</u>)	Polenta		<p> Riz pilaf</p>
🍷 🍷	<u>Boulghour</u>	<u>Haricots verts</u>		<p> Piperade</p>
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix		<p>🍷 🍷</p> <p> Fromage au choix</p>
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	<p>Moelleux aux cerises </p>	
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
Quenelles nature sauce aurore	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry		Piperade aux haricots rouges
Frites		Polenta		<u>Riz pilaf</u>
		<u>Haricots verts</u>		


 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.