

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



Œuf dur mayonnaise	Courgettes râpées sauce cocktail	Concombre sauce fromage blanc	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de betteraves et maïs
Bœuf braisé aux échalotes	Boulettes de lentilles vertes BIO	Rôti de porc sauce forestière	Beaufilet de hoki MSC sauce citron et thym	Cordon bleu de dinde
Printanière de légumes CE2 [légumes et pommes de terre]	Trio de légumes	Flageolets persillés	Courgettes et semoule BIO	Riz BIO à la tomate
Chanteneige	Gouda	Fromage de la Ferme du Ramier	Mimolette	Fromage blanc nature sucré
Fruit BIO	Yaourt aromatisé BIO	Moelleux citron	Crème dessert vanille	Fruit
<u>Goûter</u> Biscuit rocher fruit Fromage blanc sucré Compote pomme poire MAISON	<u>Goûter</u> Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Compote pomme banane MAISON	 <u>Goûter :</u> Pain LOCAL + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit Bio	<u>Goûter</u> Boudoirs Petit suisse fruité Fruit	<u>Goûter</u> Pain LOCAL Fromage à tartiner Compote pomme MAISON



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
20/04/2026	Œuf dur mayonnaise	Œuf, moutarde, sulfites
	Bœuf braisé aux échalotes	sulfites
	Printanière de légumes CE2 [légumes et pommes de terre]	/
	Chanteneige	lait
	Fruit BIO	/
	Goûter Biscuit rocher fruit Fromage blanc sucré Compote pomme poire MAISON	Gluten Lait
	Date du menu	Menu
21/04/2026	Courgettes râpées sauce cocktail	Œuf, moutarde, sulfites
	Boulettes de lentilles vertes BIO	gluten
	Trio de légumes	/
	Gouda	Lait
	Yaourt aromatisé BIO	Lait
	Goûter Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Compote pomme banane MAISON	Gluten, lait Lait
	Date du menu	Menu
22/04/2026	Concombre sauce fromage blanc	Lait, sulfites
	Rôti de porc sauce forestière	Sulfites
	Flageolets persillés	/
	Fromage de la Ferme du Ramier	Lait
	Moelleux citron	Gluten, lait, œuf
	Goûter : Pain LOCAL + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit Bio	Gluten Lait
	Date du menu	Menu
23/04/2026	Carottes BIO râpées vinaigrette	Sulfites, moutarde
	Beaufilet de hoki MSC sauce citron et thym	poisson, lait
	Courgettes et semoule BIO	gluten
	Mimolette	lait
	Crème dessert vanille	lait
	Goûter Boudoirs Petit suisse fruité Fruit	Gluten, œuf Lait
	Date du menu	Menu
24/04/2026	Salade de betteraves et maïs	Sulfites, moutarde
	Cordon bleu de dinde	gluten, lait
	Riz BIO à la tomate	/
	Fromage blanc nature sucré	lait
	Fruit	/
	Goûter Pain LOCAL Fromage à tartiner Compote pomme MAISON	Gluten Lait








MENUS DE LA SEMAINE

lundi 27 avril 2026

au

vendredi 1 mai 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Coleslaw		Pâté de volaille		Céleri rémoulade		Pois chiches à l'orientale		FÉRIÉ	
Saucisse de Toulouse		 Poisson meunière MSC sauce aurore		Daube de bœuf		 Lasagnes légumes du soleil BIO			
 Haricots verts HVE poêlés		 Ratatouille et riz BIO		Purée de pommes de terre et carottes		Salade verte vinaigrette			
Tartare		Fromage frais sucré		 Camembert BIO		 Cantal AOP			
Semoule au lait		 Fruit LOCAL		Yaourt aux fruits mixés		Purée de pommes MAISON			
Goûter Pain local + confiture Yaourt sucré Fruit		Goûter Cake marbré MAISON Lait à la fraise Compote pomme banane MAISON		Goûter : Pain LOCAL + barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit		Goûter Madeleine Fromage frais aromatisé Fruit BIO			



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 4 mai 2026

au

vendredi 8 mai 2026

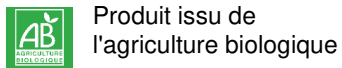
Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



				
Betteraves rouges vinaigrette	Tomates et cœurs de palmiers	Salade de riz niçoise	Concombre à la vinaigrette	FÉRIÉ
 Dos de lieu MSC sauce au curry doux	Omelette au fromage	 Emincé de poulet à la provençale	Ragoût d'agneau	
Pommes de terre rôties	 Carottes au jus et semoule BIO	Duo de courgettes jaunes et vertes	aux haricots blancs	
 Brie	Petit fromage frais fruité	 Croc' lait BIO	 Emmental BIO	
 Fruit BIO	Compote pomme poire MAISON	 Fruit LOCAL	Quatre-quarts maison	
		Goûter : Cake rocher fruit Yaourt nature sucré Compote pomme MAISON		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
04/05/2026	Betteraves rouges vinaigrette	sulfites, moutarde
	Dos de lieu MSC sauce au curry doux	poisson
	Pommes de terre rôties	/
	Brie	lait
	Fruit BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
05/05/2026	Tomates et cœurs de palmiers	sulfites, moutarde
	Omelette au fromage	lait, œuf
	Carottes au jus et semoule BIO	/ gluten
	Petit fromage frais fruité	lait
	Compote pomme poire MAISON	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
06/05/2026	Salade de riz niçoise	sulfites, moutarde
	Emincé de poulet à la provençale	
	Duo de courgettes jaunes et vertes	/
	Croc' lait BIO	lait
	Fruit LOCAL	/
	Goûter : Cake rocher fruit Yaourt nature sucré Compote pomme MAISON	Lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
07/05/2026	Concombre à la vinaigrette	sulfites, moutarde
	Ragoût d'agneau aux haricots blancs	
	Emmental BIO	lait
	Quatre-quarts maison	gluten, œuf, lait
	0	
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
08/05/2026	FÉRIÉ	
	0	
	0	
	0	
	0	
	0	


MENUS DE LA SEMAINE

lundi 11 mai 2026


au

vendredi 15 mai 2026


Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
	Journée de l'Europe : Escale en Espagne				
Carottes râpées vinaigrette		Salade de tomates	Haricots verts en salade et vinaigrette échalotes	FÉRIÉ	FERMÉ
Bolognaise de lentilles		Beaufilet de hoki MSC à l'andalouse	Sauté de porc à la crème de paprika		
Coquillettes		Riz à l'espagnole	Brocolis / Purée de pommes de terre		
 Bûchette de chèvre		Tomme blanche	  St Nectaire AOP		
 Fruit LOCAL		Cuajado au yaourt MAISON (Flan espagnol)	Salade de fruits		
			<u>Goûter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit BIO 		

 Manipulation


 Produit issu de l'agriculture biologique


 MSC

 Label Rouge

 AOP

 HVE

 Recette végétarienne

 Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :













Date du menu	Menu	Allergènes
11/05/2026	Carottes râpées vinaigrette	sulfites, moutarde
	Bolognaise de lentilles	
	Coquillettes	gluten
	Bûchette de chèvre	lait
	Fruit LOCAL	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
12/05/2026	Salade de tomates	sulfites, moutarde
	Beaufilet de hoki MSC à l'andalouse	poisson
	Riz à l'espagnole	
	Tomme blanche	lait
	Cuajado au yaourt MAISON (Flan espagnol)	lait, œuf
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
13/05/2026	Haricots verts en salade et vinaigrette échalotes	sulfites, moutarde
	Sauté de porc à la crème de paprika	
	Brocolis / Purée de pommes de terre	/
	St Nectaire AOP	lait
	Salade de fruits	/
	Goûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit BIO	Gluten Lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
14/05/2026	FÉRIÉ	
	0	
	0	
	0	
	0	
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
15/05/2026	FERMÉ	
	0	
	0	
	0	
	0	
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 18 mai 2026

au

vendredi 22 mai 2026

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Céleri râpé sauce fromage blanc	Pizza margherita	Salade de tomates et haricots verts	Taboulé à l'orientale	 Duo concombre et maïs vinaigrette
Rougail saucisse	Navarin de bœuf	 Filet de colin MSC meunière	Sauté de poulet aux épices douces	Frittata aux courgettes
 Riz BIO	Petits pois à l'étuvée	 Farfalles BIO et épinards à la crème	Poêlée de légumes tajine	Pommes de terre rondes persillées
Gouda	Petit fromage frais fruité	 Camembert HVE	 Mimolette	Chantailou
Compote pomme vanille MAISON	 Fruit BIO	Liégeois chocolat	Fruit	Crème dessert caramel
		Gouter : Madeleine pépites de chocolat Fromage blanc sucré Fruit		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :














Date du menu	Menu	Allergènes
18/05/2026	Céleri râpé sauce fromage blanc	lait, céleri, sulfites
	Rougail saucisse	
	Riz BIO	/
	Gouda	lait
	Compote pomme vanille MAISON	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
19/05/2026	Pizza margherita	gluten, lait
	Navarin de bœuf	
	Petits pois à l'étuvée	/
	Petit fromage frais fruité	lait
	Fruit BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
20/05/2026	Salade de tomates et haricots verts	sulfites, moutarde
	Filet de colin MSC meunière	poisson, gluten
	Farfalles BIO et épinards à la crème	gluten, lait
	Camembert HVE	lait
	Liégeois chocolat	lait
	Gouter : Madeleine pépites de chocolat Fromage blanc sucré Fruit	lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
21/05/2026	Taboulé à l'orientale	gluten, sulfites, moutarde
	Sauté de poulet aux épices douces	
	Poêlée de légumes tajine	/
	Mimolette	lait
	Fruit	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
22/05/2026	Duo concombre et maïs vinaigrette	sulfites, moutarde
	Frittata aux courgettes	œuf, lait
	Pommes de terre rondes persillées	/
	Chantailou	lait
	Crème dessert caramel	lait
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 25 mai 2026

au

vendredi 29 mai 2026

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
FÉRIÉ	Salade de pommes de terre, concombre et tomate		Macédoine mayonnaise	 Lentilles à la vinaigrette échalote	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette
	 Poulet rôti au jus		Estouffade de bœuf aux olives	Quiche tomate chèvre	 Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
	 Haricots verts HVE aux herbes	 Piperade et riz BIO		Salade verte	 Tortis BIO et brocolis poêlés
	 Edam BIO	 Rondelé BIO		 Yaourt nature BIO	 Coulommiers
	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit LOCAL		 Fruit BIO	Crêpe au sucre
		<p><u>Gouter :</u> Pain LOCAL + confiture Fromage blanc sucré Compote pomme vanille MAISON</p>			



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :



Date du menu	Menu	Allergènes
25/05/2026	#PROPAGATION!	
	0	
	0	
	0	
	0	
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
26/05/2026	Salade de pommes de terre, concombre et tomate	sulfites, moutarde
	Poulet rôti au jus	/
	Haricots verts HVE aux herbes	/
	Edam BIO	lait
	Yaourt aux fruits mixés	lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
27/05/2026	Macédoine mayonnaise	moutarde, œuf, sulfites
	Estouffade de bœuf aux olives	sulfites
	Piperade et riz BIO	/
	Rondelé BIO	lait
	Fruit LOCAL	/
	Gouter : Pain LOCAL + confiture Fromage blanc sucré Compote pomme vanille MAISON	Gluten Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
28/05/2026	Lentilles à la vinaigrette échalote	sulfites, moutarde
	Quiche tomate chèvre	gluten, lait, œuf
	Salade verte	/
	Yaourt nature BIO	lait
	Fruit BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
29/05/2026	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	sulfites, moutarde
	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc	poisson, lait, gluten
	Tortis BIO et brocolis poêlés	gluten, lait, œuf
	Coulommiers	lait
	Crêpe au sucre	gluten, lait, œuf
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 1 juin 2026

au

vendredi 5 juin 2026

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
					
Salade fenouil, céleri et pomme		Feuilleté fromage fondu	Concombre à la ciboulette	Tomates vinaigrette	Brisures de chou-fleur sauce cocktail
Aiguillettes de poulet à la crème		Lasagnes ricotta épinards	Jambon blanc	 Poêlée de hoki MSC au beurre	Bœuf carottes
Purée de carottes		Salade verte	 Coquillettes BIO à la tomate	 Courgettes persillées et blé doré HVE	Gratin dauphinois
Chanteneige		Petit suisse sucré	Gouda	 Brie BIO	 Emmental BIO
Yaourt aromatisé		Fruit	Fromage blanc sucré	Gâteau marbré maison	 Fruit BIO
			Gouter : Barre bretonne Petit suisse fruité Fruit BIO		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
01/06/2026	Salade fenouil, céleri et pomme	céleri, sulfites, moutarde
	Aiguillettes de poulet à la crème	lait
	Purée de carottes	/
	Chanteneige	lait
	Yaourt aromatisé	lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
02/06/2026	Feuilleté fromage fondu	gluten, lait
	Lasagnes ricotta épinards	gluten, lait
	Salade verte	/
	Petit suisse sucré	lait
	Fruit	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
03/06/2026	Concombre à la ciboulette	sulfites, moutarde
	Jambon blanc	/
	Coquillettes BIO à la tomate	gluten, œuf
	Gouda	lait
	Fromage blanc sucré	lait
	Gouter : Barre bretonne Petit suisse fruité Fruit BIO	gluten, lait, oeuf lait
Date du menu	Menu	Allergènes
04/06/2026	Tomates vinaigrette	sulfites, moutarde
	Poêlée de hoki MSC au beurre	Poisson, lait
	Courgettes persillées et blé doré HVE	gluten
	Brie BIO	lait
	Gâteau marbré maison	lait, gluten, œuf
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
05/06/2026	Brisures de chou-fleur sauce cocktail	œuf, moutarde, sulfites
	Bœuf carottes	sulfites
	Gratin dauphinois	lait
	Emmental BIO	lait
	Fruit BIO	/
	0	/


MENUS DE LA SEMAINE

lundi 8 juin 2026

au

vendredi 12 juin 2026



 Betteraves HVE vinaigrette échalote	 Carottes râpées LOCALES	Melon	Cœuf dur mayonnaise	Salade de tomate et concombre
Chili Sin Carne	 Dos de colin MSC sauce moutarde légère	Rôti de dinde sauce fromagère	Tajine de bœuf à la marocaine	Carbonara de dinde
 Riz BIO	Ratatouille et purée de pommes de terre	Pôelée campagnarde (haricots verts, pommes de terre, oignons)	 Légumes tajine et semoule BIO	 Torsades BIO
Tartare	 Camembert BIO	Saint Paulin	Mimolette	 Fromage de la Ferme du Ramier
 Fruit BIO	Ile flottante	Crème dessert vanille	 Fruit LOCAL	 Yaourt nature BIO sucré
		Gouter : Pain LOCAL Chanteneige Fruit		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
08/06/2026	Betteraves HVE vinaigrette échalote	sulfites, moutarde
	Chili Sin Carne	/
	Riz BIO	/
	Tartare	lait
	Fruit BIO	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/06/2026	Carottes râpées LOCALES	sulfites, moutarde
	Dos de colin MSC sauce moutarde légère	poisson, lait, moutarde
	Ratatouille et purée de pommes	/
	Camembert BIO	lait
	Ile flottante	lait, œuf
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
10/06/2026	Melon	/
	Rôti de dinde sauce fromagère	lait
	Pôelée campagnarde	/
	Saint Paulin	lait
	Crème dessert vanille	lait
	Gouter : Pain LOCAL Chanteneige Fruit	Gluten Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
11/06/2026	Œuf dur mayonnaise	œuf, moutarde, sulfites
	Tajine de bœuf à la marocaine	/
	Légumes tajine et semoule BIO	/ Gluten
	Mimolette	lait
	Fruit LOCAL	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
12/06/2026	Salade de tomate et concombre	sulfites, moutarde
	Carbonara de dinde	lait
	Torsades BIO	gluten
	Fromage de la Ferme du Ramier	lait
	Yaourt nature BIO sucré	lait
	0	/