

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade iceberg et maïs Vinaigrette nature	Tomates vinaigrette Vinaigrette terroir		 Carottes râpées BIO Vinaigrette ciboulette	FERIE
Bouchées butternut lentilles sauce tartare	Moussaka 		 Penne et dés de jambon *dinde sauce fromagère (PLAT DURABLE) SAUCES FROMAGERES SAUCES FROMAGERES SAUCES FROMAGERES	
 Carottes Vichy BIO				
Yaourt nature BIO et sucre	Munster		Fromage fondu Président	
Tarte aux pommes	Fruit BIO		 Compote de pomme BIO	

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Produit BIO | Appellation d'Origine Protégée | Pêche responsable | Spécialité du chef | Viande d'origine Française |
| Label Rouge | Indication Géographique Protégée | Viande racée | Nouvelle recette | Production locale |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée | Bleu Blanc Cœur | Plat durable | |

Menu

Du 11 au 15 mai 2026

VACHERESSE
VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p> Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>		FERIE	FERIE
<p>Calamars à la romaine et ketchup</p>	<p>Hachis Parmentier</p>			
<p>Ratatouille BIO </p> <p>Blé BIO </p>	<p>RESTAURANT DU JOUR</p>			
<p> Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Saint Nectaire </p>			
<p> Fruit BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>			

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

<p>Taboulé (tomate, carotte, poivron, olives)</p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>	<p>Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre</p>	<p>Iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>
<p>Sauté de porc BIO sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p>	<p>Lasagnes ricotta épinards</p>	<p>"Frigousse" de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce citron</p>
<p>Petits pois BIO</p>	<p>Carottes Pommes de terre quartiers</p>	<p>Purée de brocolis</p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>
<p>Cantal</p>	<p>Meule de Savoie</p>	<p>Crêpe et coulis caramel</p>	<p>Gâteau à la cerise griotte</p>
<p>Fruit BIO</p>	<p>Coupelle compote pomme banane</p>	<p>Yourt nature BIO et sucre</p>	<p>Production locale</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

FERIE

Macédoine BIO mayonnaise BIO

Iceberg et croutons

Concombre vinaigrette

Vinaigrette nature

Vinaigrette nature

Boulette d'agneau sauce dijonnaise (moutarde)

Cheeseburger
et ketchup + mayonnaise

Omelette BIO

Lentilles BIO au jus

Pommes smiles

Haricots beurre ciboulette

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Fruit BIO

Cake miel cannelle

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

Betteraves vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette		Melon charentais	Saucisson à l'ail et cornichon
Vinaigrette moutarde ancienne	Vinaigrette échalote			Rillettes de colin
Colin mariné thym citron	Sauté de bœuf LR sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)			Tarte au fromage
	[REDACTED]		Semoule BIO façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	
Riz à la tomate	Coquillettes			Salade verte BIO vinaigrette
Fromage blanc nature BIO et sucre	Tomme croûte fleurie		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit ECORESPONSABLE	Gélifié à la vanille		Coupelle compote pomme abricot BIO	Moelleux pâte de noisettes cacao

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU			
<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette basilic</p>		<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Salami et cornichon *Roulade de volaille et cornichon</p> <p>Terrine de légumes</p>
<p>Saucisse de Francfort LR et ketchup * Knack de volaille et ketchup</p>	<p>Boulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)</p>		<p>Rôti de bœuf LR sauce cocktail</p>	<p>Cubes de colin sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p>
<p>[REDACTED]</p>			<p>[REDACTED]</p>	
<p>Chou vert braisé</p>			<p>Haricots verts BIO persillés</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Faisselle et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>Fraise + sucre *sous réserve d'approvisionnement</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Cake BIO à la vanille</p>	<p>Fruit BIO</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 15 au 19 juin mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	----------------

LE JOUR DU **Vege**

Chou fleur vinaigrette Vinaigrette ambrée	Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette nature		Salade verte Vinaigrette au piment d'espelette	Salade de coquillettes HVE au pesto (basilic, huile d'olive, tomate, ail)
Nuggets de poulet et mayonnaise	Omelette BIO		Risoni à la basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)	Colin gratiné au fromage
Epinards béchamel	Piperade Blé BIO		Fromage frais nature et sucre	Petits pois saveur soleil
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Meule de Savoie		Gâteau basque	Cantal
Fruit BIO	Coupelle compote pomme vanille HVE			Fruit BIO

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Produit BIO | Appellation d'Origine Protégée | Pêche responsable | Spécialité du chef | Viande d'origine Française |
| Label Rouge | Indication Géographique Protégée | Viande racée | Nouvelle recette | Production locale |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée | Bleu Blanc Cœur | Plat durable | |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

REPAS FROID **LE JOUR DU**

Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette		Carottes râpées Vinaigrette orientale	Taboulé BIO
Sauté de porc BIO sauce Vallée d'Auge * Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge	Cubes de hoki pané et citron		Rôti de veau froid LR sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Pizza au fromage
[REDACTED]			[REDACTED]	
Haricots beurre	Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)		Spirales BIO	Feuilles de batavia Vinaigrette nature
Fromage frais aux fruits	Tomme croûte fleurie		Yaourt nature BIO et sucre	Fromage fondu Président
Fruit ECORESPONSABLE	Coupelle compote pomme ananas		Fruit BIO	Panna cotta caramel beurre salé (lait, crème, caramel beurre salé)

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Produit BIO | Appellation d'Origine Protégée | Pêche responsable | Spécialité du chef | Viande d'origine Française |
| Label Rouge | Indication Géographique Protégée | Viande racée | Nouvelle recette | Production locale |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée | Bleu Blanc Cœur | Plat durable | |

Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **VEGE**



BONNES VACANCES



Salade de coquillettes BIO à la parisienne

Haricots verts vinaigrette

Pastèque

Vinaigrette



Colin poêlé et citron

Raviolis de légumes

Chipolatas
et mayonnaise



Aubergines BIO à la provençale

[REDACTED]

Salade de penne au pesto



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Gouda BIO

Fraidou



Fruit BIO

Compote de pommes
(utilisation menu de secours)



Cake au citron

PIQUE-NIQUE:



Baguette
Jambon de porc + Beurre +
Cornichons
ou thon mayonnaise

Chips

Yaourt à boire

Compote à boire

Muffin



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale