



Semaine du 27/04/2026 au 01/05/2026

lundi 27 avril

Asperges sauce cocktail

Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Fromage : Gruyère IGP

Purée de pommes bio



mardi 28 avril

Salade liégeoise (pommes de terre, haricots verts, tomates)

Galette boulgour, pois chiches et emmental

Julienne de légumes à la parisienne

Pêche au coulis de fruits rouges et chantilly

jeudi 30 avril

Carottes râpées bio aux dés de gouda

Poisson du jour sauce dugléré

Riz bio aux légumes

Yaourt vanille de la ferme de Gineau -



vendredi 1 mai

Féié

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****



Semaine du 04/05/2026 au 08/05/2026

lundi 4 mai

Haricots verts bio en vinaigrette

Brandade de morue

Salade verte

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison



mardi 5 mai Italie

Tomates à la mozzarella

Escalope de dinde bio sauce tomate italienne

Gnocchi blé dur

Tiramisu "à note façon"



jeudi 7 mai Slovaquie

Betteraves bio vinaigrette

Goulash de bœuf bio

Gratin de pommes de terre à la tome (Brinzove halusky)

Tarte pomme cassis



vendredi 8 mai

Férié

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****



Semaine du 11/05/2026 au 15/05/2026

lundi 11 mai 

Salade avocat, tomates, cœurs de palmiers

Lasagnes de légumes du Sud

Salade verte

Fromage : Tomme bio "Fleur d'Anjou"

Fruit de saison



mardi 12 mai

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)

Filet de poisson sauce hollandaise

Semoule bio

Fromage blanc de la ferme de Gineau et rondelles de banane



jeudi 14 mai

Férié

vendredi 15 mai

Fermé

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 18/05/2026 au 22/05/2026

lundi 18 mai

Betteraves bio mimosa (œuf dur)

Croque-monsieur et salade verte

Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau et
galettes bretonnes bio



mardi 19 mai

Toast au brie, miel et laitue

Filet de poisson au raifort

Gratinée de légumes

Purée de pomme/ poire bio



jeudi 21 mai COMMERCE EQUITABLE

Salade surowka (carottes râpées, chou rouge et blanc)

Riz thaï commerce équitable safrané
aux petits légumes et légumineuses

Salade verte

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit de saison

vendredi 22 mai

Salade printanière (laitue, champignon, tomate, concombre)

Pintade à la Normande

Bulgour bio aux champignons

Fruit de saison

-pain bio + samos / fruit-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 25/05/2026 au 29/05/2026

lundi 25 mai

Férié

mardi 26 mai

Concombres au chèvre

Hachis Parmentier (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Fruit : Ananas frais

jeudi 28 mai

Salade de tomates, surimi, croûtons et salade verte

Poisson du jour sauce aurore

Quinoa bio

Yaourt au citron de la ferme de Mézérac

vendredi 29 mai

Salade de pommes de terre aux lardons et noix

Omelette bio à la sauce tomate

Ratatouille

Pomme cuite nature



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 01/06/2026 au 05/06/2026

lundi 1 juin

Salade de mâche, tomate, œuf dur, croûtons

Poisson du jour sauce bonne femme

Semoule complète bio

Fromage : Bleu douceur à la coupe

Purée de pommes/ bananes bio



mardi 2 juin

Carottes râpées bio en vinaigrette

Boulettes de boeuf de la Brière sauce champignons

Macaronis semi-complètes bio

Crème anglaise et brownies au chocolat



jeudi 4 juin

Betteraves bio vinaigrette

Poulet rôti fermier "label rouge"

Pommes frites

Glace : Twix



vendredi 5 juin



Tomates et concombres

Parmentier de légumes bio

Salade verte

Fromage : Tomme noire à la coupe

Tranche de melon (dessert)



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

lundi 8 juin

Radis beurre

Poisson du jour sauce coco

Mélange de 5 céréales

Fromage blanc nature de Mézérac et gelée de groseille



mardi 9 juin



Salade de pâtes bio, concombre bio et fêta

Galette de boulgour à la mexicaine

Flan de courgettes bio

Fruit de saison



jeudi 11 juin

Pomelos et sucre

Assiette froide (pommes de terre, jambon de dinde,
tomate, poivron, œuf, emmental)

Compote pomme/coing

vendredi 12 juin

Duo de carottes râpées aux agrumes

Rôti de porc bio aux pruneaux

Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio

Yaourt de la ferme de Gineau arôme bio fruits rouges



Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****



Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026

lundi 15 juin

Salade de céréales gourmandes bio, maïs, tomate

Sauté de veau gremolata

Haricots verts bio

Fromage : Chèvre

Tranche de melon (dessert)



mardi 16 juin



Raita de concombres au fromage blanc

Omelette bio

Pommes de terre sautées bio

Salade verte

Poires au sirop



jeudi 18 juin

Tranche de pastèque

Paëlla de la mer (poisson, cocktail de fruits de mer et chorizo)

Churros et crème dessert bio au chocolat de la ferme de Gineau



vendredi 19 juin



Salade de lentilles bio à la normande

Courgettes à la provençale et riz bio

Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)

Fruit de saison



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

lundi 22 juin

Assiette de la mer (pâtes, surimi, tomate, maïs, concombre, poivron vert)

Fromage : Gruyère français IGP

Purée de pommes bio



mardi 23 juin



Salade de chou rouge aux pommes en vinaigrette

Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic

Epinards à la crème

Cocktail de fruits



jeudi 25 juin

Salade savoyarde (Pommes de terre, lardons, tomates, emmental)

Emincé de volaille à l'américaine

Courgettes bio

Tranche de pastèque (dessert)



vendredi 26 juin

Tomates et poivrons rouges à la fête

Sauté de lapin sauce chasseur

Boulgour bio

Yaourt de la ferme de Gineau arôme vanille



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 29/06/2026 au 03/07/2026

lundi 29 juin Menu Mexique

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Burritos au bœuf

Salade verte

Glace : timbale vanille/fraise ou vanille/chocolat

mardi 30 juin

Tranche de pastèque

Assiette estivale (semoule, avocat, maïs, surimi, tomate, olive)

Fromage blanc aux fruits de Mézérac cerise



jeudi 2 juillet



Concombres et poivrons vinaigrette

Tarte salée aux légumes de saison et salade verte

Salade verte

Fruit de saison

vendredi 3 juillet

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****