

Menus du 27 avril
au 5 juin 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE	
	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE	SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE	
	BEIGNET DE CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	
	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT BIO SUCRÉ	CANTAL AOP (à portionner)	BRIE (à portionner)	
DU 4 AU 8	COMPOTE POMME FRAISE	DONUTS	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	
	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL	BOUDIN BLANC* (régional)	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE	
	CAMEMBERT BIO (à portionner)	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	MINI-FARFALLES	
MAY 2026 DU 11 AU 15	FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)	
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)	TOMATES VINAIGRETTE		
	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	FILET DE POISSON PANÉ MSC	JAMBON BLANC* LR		
	CHANTENEIGE BIO	HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES		
DU 18 AU 22	FRUIT DE SAISON	BRIE EN POINTE (à portionner)	YAOURT BIO SUCRÉ		
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET VINAIGRETTE	MELON (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	
	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRKA	PILON DE POULET AU JUS	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	
	BEIGNET DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SEMOULE BIO	SUISSE FRUITÉ	
DU 25 AU 29	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SANT MORËT BIO	GOUDA BIO (à portionner)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET BISCUITS ROSES DE REIMS (à portionner)
	NECTARINE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE		
	FÉRIÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON (à portionner)
		TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	POISSON PANÉ MSC	SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE	PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF
JUIN 2026 DU 1er AU 5		SUISSE FRUITÉ	PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE	HARICOTS VERTS BIO AL ET PERSIL	COULOMMIERS (à portionner)
	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	FRUIT DE SAISON	CANTAL AOP (à portionner)	TARTARE	FROMAGE BLANC SUCRÉ
	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE		COMPOTE POMME PASSION	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)	
	POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR BIO MAYONNAISE	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)
	BRIE EN POINTE (à portionner)	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	SAUTÉ DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE	CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME
	BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	SEMOULE BIO	MINI-PENNES BIO	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	PETITS POIS
		TOMME BIO (local) (à portionner)	SAINT-PAULIN (à portionner)	FRUIT DE SAISON	VACHE QUI RIT BIO
		YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS AU SIROP		ABRICOT

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."