


		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	04/05/2026	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce oseille Julienne de légumes 🇪🇺 Cantal Mousse au chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur Camembert indiv Purée de pomme	A	B
LUNDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef 🍷 Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	05/05/2026	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 🍷 Filet de colin sauce beurre blanc Epinards Yaourt arôme citron et fraise 🇪🇺 Fruit de saison	Emincé de radis vinaigrette Sauté de porc* au romarin Farfalles Yaourt nature et sucre Crème dessert chocolat	A	B
MARDI SOIR		Emincé de poulet sauce curry Cordiale de légumes Mimolette Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	06/05/2026	Taboulé à la menthe Poisson pané Légumes à l'orientale Edam Eclair au chocolat	Concombre vinaigrette au miel Lasagne bolognaise du chef 🍷 Bûche du Pilat Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Ravioli ricotta & épinards Livarot Purée de pomme et poire MENU ALLEMAGNE (bière)			
JEUDI MIDI	07/05/2026		Kartoffelsalat (salade de pommes de terre) Currywurst* (saucisse sauce curry et tomate) Pommes noisettes Camembert Tarte prune Streusel	A	B
JEUDI SOIR		Omelette nature 🇪🇺 Haricots verts 🇪🇺 Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane VICTOIRE DE 1945 (pain spécial)			
VENDREDI MIDI	08/05/2026	Jambon de pays* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Semoule Pont l'êveque Tarte citron meringuée		A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde sauce basquaise Haricots plats Brie Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	09/05/2026	Tomates vinaigrette Parmentier de bœuf St Paulin Purée de pomme		A	
SAMEDI SOIR		Filet de merlu sauce oseille Courgettes Tartare nature Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	10/05/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Moelleux nature du chef 🍷		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef 🍷 Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	04/05/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur Camembert indiv Purée de pomme
LUNDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef  Petits suisses nature Fruit de saison
MARDI MIDI	05/05/2026	Emincé de radis vinaigrette Sauté de porc* au romarin Farfalles Yaourt nature Crème dessert chocolat
MARDI SOIR		Emincé de poulet sauce curry Cordiale de légumes Mimolette Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI	06/05/2026	Concombre vinaigrette au miel Lasagne bolognaise du chef  Bûche du Pilat Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Ravioli ricotta & épinards Livarot Purée de pomme et poire
		MENU ALLEMAGNE (bière)
JEUDI MIDI	07/05/2026	Kartoffelsalat (salade de pommes de terre) Currywurst* (saucisse sauce curry et tomate) Pommes noisettes Camembert Tarte prune Streusel
JEUDI SOIR		Omelette nature  Haricots verts  Petits suisses nature Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	08/05/2026	VICTOIRE DE 1945 (pain spécial) Jambon de pays* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Semoule Pont l'èveque Tarte citron meringuée
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde sauce basquaise Haricots plats Brie Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	09/05/2026	Tomates vinaigrette Parmentier de bœuf St Paulin Purée de pomme
SAMEDI SOIR		Filet de merlu sauce oseille Courgettes Tartare nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	10/05/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature
DIMANCHE SOIR		Moelleux nature du chef  Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Fromage blanc nature Purée de pomme et banane

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	11/05/2026	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* à la moutarde Haricots verts Tomme noire Riz au lait	Tarte aux fromages du chef Sauté de bœuf sauce bourguignon Carottes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Sauté de dinde au jus Epinards Mimolette Crème dessert chocolat			
MARDI MIDI	12/05/2026	Carottes râpées vinaigrette Filet de hoki à la crème Semoule St Nectaire Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux olives Purée de pomme de terre Camembert indiv Gaufre liégeoise	A	B
		Cake olives, tomates et emmental du chef Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop coupelle			
MARDI SOIR					
		Salade lorette Curry de pois chiches Riz Yaourt nature et sucre Crème dessert café	Rillettes de thon mayonnaise Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Quiche Lorraine* du chef Salade mêlée vinaigrette Brie Purée de pomme et banane			
		ASCENSION (vin et pain spéciale) Terrine de saumon mayonnaise Paella poulet Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	B
JEUDI MIDI	14/05/2026				
		Emincé de dinde sauce axoa Pommes de terre St Paulin Purée de pomme et banane			
JEUDI SOIR					
		Œufs durs mayonnaise Boules de bœuf sauce poivrons Cordiale de légumes Petits suisses nature et sucre Eclair vanille	Saucisson à l'ail* et cornichons Lasagne ricotta épinard du chef Munster Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Mousse chocolat			
		Macédoine mayonnaise Filet de merlu sauce armoricaine Semoule Yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme et poire		A	
SAMEDI SOIR					
		Cuisse de poulet sauce paprika Coquillettes Cantal Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	16/05/2026				
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	17/05/2026	Fenouil vinaigrette Cassoulet Petits suisses nature et sucre Cake au citron du chef		A	
		Tarte oignons et olives du chef Tomme grise Purée de pomme			
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	11/05/2026	Tarte aux fromages du chef  Sauté de bœuf sauce bourguignon Carottes Petits suisses nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Sauté de dinde au jus Epinards Mimolette Purée de pomme et pêche 
MARDI MIDI	12/05/2026	Betteraves viniagrette Sauté de veau aux olives Purée de pomme de terre Camembert indiv Fruit de saison
MARDI SOIR		Cake olives, tomates et emmental du chef  Fromage blanc nature Pêche au sirop coupelle
MERCREDI MIDI	13/05/2026	Rillettes de thon mayonnaise Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Quiche Lorraine* du chef Salade mêlée vinaigrette  Brie Purée de pomme et banane ASCENSION (vin et pain spéciale)
JEUDI MIDI	14/05/2026	Terrine de saumon mayonnaise Paella poulet Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Emincé de dinde sauce axoa Pommes de terre St Paulin Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	15/05/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Lasagne ricotta épinard du chef  Munster Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Légumes à l'orientale Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	16/05/2026	Macédoine mayonnaise Filet de merlu sauce armoricaine Semoule Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR		Cuisse de poulet sauce paprika Coquillettes Cantal Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	17/05/2026	Fenouil vinaigrette Cassoulet Petits suisses nature Cake au citron du chef 
DIMANCHE SOIR		Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme














		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	18/05/2026	Friand à la viande* Veau marengo Petits pois persilés Tomme grise Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature et sucre Cake à la vanille du chef	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de dinde sauce barbecue Purée de courgettes Cantal Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	19/05/2026	Chou blanc vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Haricots verts Petits suisses sucrés Mousse au chocolat	Tarte aux fromages du chef Sauté de bœuf sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme et poire	A	B
MARDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Brocolis Yaourt arôme fraise et citron Gaufre liégeoise			
MERCREDI MIDI	20/05/2026	Salade mêlée vinaigrette Fish and chips Pommes noisette Cantal Pomme au four	Asperges vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Pâtes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Cordon bleu Printanière de légumes Petits suisses fruités Cocktail de fruits au sirop			
JEUDI MIDI	21/05/2026	Rillettes de thon mayonnaise Emincé de poulet sauce curry coco Carottes Brie Tarte au citron	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Röstis de pommes de terre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Pané de blé au fromage et épinards Légumes à l'orientale Bleu Flan vanille nappé caramel			
VENDREDI MIDI	22/05/2026	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu sauce poivrons Riz Tomme grise Crème dessert caramel	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Ratatouille Yaourt vanille Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	23/05/2026	Pomelos et sucre Rôti de veau sauce basquaise Julienne de légumes Fourme d'Ambert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneaux			
DIMANCHE MIDI	24/05/2026	Boisson : bière ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Choucroute* Petits suisses fruités Cake aux fruits rouges du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poireaux du chef Tartare nature Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	18/05/2026	<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature Cake à la vanille du chef </p>
LUNDI SOIR		<p>Emincé de dinde sauce barbecue Purée de courgettes Cantal Purée de pomme et pêche </p>
MARDI MIDI	19/05/2026	<p>Tarte aux fromages du chef  Sauté de bœuf sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme et poire Cuisse de poulet au jus Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et banane</p>
MARDI SOIR		<p>Asperges vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Pâtes Fromage blanc nature Pomme au four Cordon bleu Printanière de légumes Petits suisses nature Purée de pomme</p>
MERCREDI MIDI	20/05/2026	<p>Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Röstis de pommes de terre Yaourt nature Tarte au citron</p>
MERCREDI SOIR		<p>Pané de blé au fromage et épinards Légumes à l'orientale Bleu Purée de pomme et pêche </p>
JEUDI MIDI	21/05/2026	<p>Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Ratatouille Yaourt nature Fruit de saison</p>
JEUDI SOIR		<p>Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme Pomelos et sucre</p>
VENDREDI MIDI	22/05/2026	<p>Rôti de veau sauce basquaise Julienne de légumes  Fourme d'Ambert Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneaux Boisson : bière ou jus de fruit</p>
SAMEDI MIDI	23/05/2026	<p>Chou rouge vinaigrette Choucroute* Petits suisses nature Cake aux fruits rouges du chef </p>
SAMEDI SOIR		<p>Tarte aux poireaux du chef  Tartare nature Fruit de saison</p>

MENU A

MENU B

		LUNDI DE PENTECOTE		
LUNDI MIDI	25/05/2026	Tarte oignons et olives noires du chef  Brandade de colin Camembert indiv Moelleux noix de coco du chef 		A B
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce paprika Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison		
MARDI MIDI	26/05/2026	Salade de pommes de terre Sauté de veau aux oignons Purée de légumes  Cantal Fruit de saison	Salade fraîcheur + croûtons Quiche Lorraine* du chef  St Nectaire Purée de pomme	A B
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille		
MERCREDI MIDI	27/05/2026	Concombre vinaigrette  Filet de colin au beurre blanc Semoule  Petits suisses fruités  Mousse au citron	Chou blanc vinaigrette Lasagne bolognaise du chef  Mimolette Fruit de saison	A B
MERCREDI SOIR		Cake aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane		
JEUDI MIDI	28/05/2026	Roulade de volaille et cornichons Bolognaise de bœuf Torsades Tomme blanche Fruit de saison	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont l'èveque Liegeois chocolat	A B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Carottes Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop		
VENDREDI MIDI	29/05/2026	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière Purée de pommes de terre Yaourt vanille  Fruit de saison	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Tarte au citron	A B
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pruneaux		
SAMEDI MIDI	30/05/2026	Tomates vinaigrette basilic Bœuf bourguignon Cordiale de légumes Mimolette Flan vanille nappé caramel		A
		Pizza aux fromages Tomme noire Purée de pomme et poire		
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef 		
DIMANCHE MIDI	31/05/2026			A
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison		

MENU SANS SUCRE

LUNDI DE PENTECOTE

LUNDI MIDI	25/05/2026	Tarte oignons et olives noires du chef 
		Brandade de colin Camembert indiv Moelleux noix de coco du chef 
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce paprika Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison
MARDI MIDI	26/05/2026	Salade fraîcheur + croûtons Quiche Lorraine* du chef 
		St Nectaire Purée de pomme Emincé de dinde à la moutarde Julienne de légumes 
MARDI SOIR		Yaourt nature Purée de pomme et poire Chou blanc vinaigrette
MERCREDI MIDI	27/05/2026	Lasagne bolognaise du chef 
		Mimolette Mousse au citron Cake aux légumes du chef 
MERCREDI SOIR		Camembert indiv Purée de pomme et banane Maquereau à la tomate
JEUDI MIDI	28/05/2026	Rognons à la moutarde Pont l'èveque Fruit de saison
		Cordon bleu Carottes Fromage blanc nature Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	29/05/2026	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Fruit de saison
		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pruneaux
VENDREDI SOIR		Tomates vinaigrette basilic Bœuf bourguignon Cordiale de légumes Mimolette Fruit de saison
SAMEDI MIDI	30/05/2026	Pizza aux fromages Tomme noire Purée de pomme et poire
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature Moelleux fleur d'oranger du chef 
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef 
		St Paulin Fruit de saison

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	01/06/2026	Salade de riz Sauté de bœuf sauce provençale Haricots verts St Nectaire Eclair vanille	Betetraves vinaigrette Quiche aux légumes du chef Choux-fleurs Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Coquillettes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	02/06/2026	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde sauce curry coco Farfalles Tomme noire Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef Sauté de porc* sauce barbecue Semoule St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Cake aux légumes du chef Brebis crème Purée de pomme et pêche			
MERCREDI MIDI	03/06/2026	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Purée de carottes Camembert Pomme au four	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes noisette St Nectaire Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Brocolis Edam Fruit de saison			
JEUDI MIDI	04/06/2026	Concombre sauce fromage blanc Beignets de calamars à la romaine sauce tartare Printanière de légumes Yaourt nature et sucre Cake à la vanille du chef	Rosette* et cornichons Filet de poulet sauce normande Haricots beurres Bleu Flan vanille nappé caramel	A	B
JEUDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Croque Monsieur* Camembert Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	05/06/2026	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* sauce provençale Fusilli Mimolette Fruit de saison	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Brocolis persillés Yaourt vanille Pêche au sirop coupelle			
SAMEDI MIDI	06/06/2026	Salade de farfalles Courgettes farcies sauce tomate Riz Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont l'èveque Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	07/06/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet Fromage blanc nature et sucre Brownie du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	01/06/2026	Betetraves vinaigrette Quiche aux légumes du chef Choux-fleurs Fromage blanc nature Purée de pomme
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Coquillettes Yaourt nature Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	02/06/2026	Tarte aux fromages du chef Sauté de porc* sauce barbecue Semoule St Paulin Fruit de saison
MARDI SOIR		Cake aux légumes du chef Brebis crème Purée de pomme et pêche
MERCREDI MIDI	03/06/2026	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes noisette St Nectaire Pomme au four
MERCREDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Brocolis Edam Fruit de saison
JEUDI MIDI	04/06/2026	Rosette* et cornichons Filet de poulet sauce normande Haricots beurres Bleu Cake à la vanille du chef
JEUDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Croque Monsieur* Camembert Fruit de saison
VENDREDI MIDI	05/06/2026	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du pilat Purée de pomme et banane
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Brocolis persillés Yaourt nature Pêche au sirop coupelle
SAMEDI MIDI	06/06/2026	Salade de farfalles Courgettes farcies sauce tomate Riz Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont l'éveque Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	07/06/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet Fromage blanc nature
DIMANCHE SOIR		Brownie du chef Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Fruit de saison


		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	08/06/2026	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	A	B
		Brandade de colin	Emincé de dinde sauce curry		
		Yaourt nature et sucre	Coquillettes		
		Purée de pomme et pruneaux	Cantal		
			Eclair au chocolat		
LUNDI SOIR		Sauté de porc* sauce tomate			
		Choux-fleurs			
		Fromage blanc nature et sucre			
		Fruit de saison			
MARDI MIDI	09/06/2026	Concombre vinaigrette	Tarte au thon du chef	A	B
		Filet de hoki sauce basilic	Lasagnes ricotta et épinards du chef		
		Haricots verts	Petits suisses nature et sucre		
		Edam	Fruit de saison		
		Fruit de saison			
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre			
		Tomme grise			
		Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	10/06/2026	Maquereau à la tomate	Salade bretonne	A	B
		Chili con carne	Saucisse de Toulouse*		
		Riz	Lentilles		
		Brie	Camembert		
		Riz au lait	Fruit de saison		
MERCREDI SOIR		Pizza reine*			
		Yaourt arôme citron et fraise			
		Fruit de saison			
JEUDI MIDI	11/06/2026	Terrine de légumes mayonnaise	Saucisson à l'ail* + cornichons	A	B
		Sauté de bœuf sauce paprika	Nuggets de poisson		
		Haricots beurre	Pommes noisettes		
		Yaourt nature et sucre	Tartare		
		Cake nature du chef	Fruit de saison		
JEUDI SOIR		Boulettes de pois chiches			
		Brocolis persillés			
		Brie			
		Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	12/06/2026	Œufs durs mayonnaise	Cœur de palmier vinaigrette	A	B
		Filet de colin sauce aurore	Hachis Parmentier		
		Petits pois	Munster		
		Petits suisses nature et sucre	Fruit de saison		
		Eclair vanille			
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes			
		Julienne de légumes			
		Livarot			
		Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	13/06/2026	Rillettes de thon mayonnaise		A	
		Bolognaise de bœuf			
		Farfalles			
		Fromage blanc nature et sucre			
		Fruit de saison			
SAMEDI SOIR		Quiche lorraine* du chef			
		Gouda			
		Purée de pomme et pruneaux			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	14/06/2026	Asperges vinaigrette		A	
		Poule au pot			
		Riz			
		Petits suisses nature et sucre			
		Moelleux chocolat du chef			
DIMANCHE SOIR		Sauté de bœuf au jus			
		Haricots verts			
		Yaourt nature et sucre			
		Fruit de saison			















MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	08/06/2026	<p>Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde sauce curry Coquillettes Cantal Eclair au chocolat</p>
LUNDI SOIR		<p>Sauté de porc* sauce tomate Choux-fleurs  Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	09/06/2026	<p>Tarte au thon du chef  Lasagnes ricotta et épinards du chef  Petits suisses nature Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Purée de pomme et pêche </p>
MERCREDI MIDI	10/06/2026	<p>Salade bretonne Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison</p>
MERCREDI SOIR		<p>Pizza reine* Yaourt nature Fruit de saison</p>
JEUDI MIDI	11/06/2026	<p>Saucisson à l'ail* + cornichons Nuggets de poisson Pommes noisettes Tartare Cake nature du chef </p>
JEUDI SOIR		<p>Boulettes de pois chiches  Brocolis persillés Brie Purée de pomme</p>
VENDREDI MIDI	12/06/2026	<p>Cœur de palmier vinaigrette Hachis Parmentier Munster Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes  Livarot Fruit de saison</p>
SAMEDI MIDI	13/06/2026	<p>Rillettes de thon mayonnaise Bolognaise de bœuf Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Quiche lorraine* du chef  Gouda Purée de pomme et pruneaux Boisson : Vin rouge ou jus de fruit</p>
DIMANCHE MIDI	14/06/2026	<p>Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses nature Moelleux chocolat du chef </p>
DIMANCHE SOIR		<p>Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	15/06/2026	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de veau sauce romarin Carottes Mimolette Liégeois chocolat	Tarte oignons et olives noires du chef Sauté de boeuf sauce barbecue Farfalles Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
		Tarte épinard et chèvre du chef St Nectaire Fruit de saison			
MARDI MIDI	16/06/2026	Haricots beurre vinaigrette Filet de lieu noir au citron Riz Cantal Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes Camembert indiv Riz au lait	A	B
		Filet de poulet au jus Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	17/06/2026	Jambon de pays* et cornichons Rôti de dinde au jus Purée de potiron Yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme	Terrine de saumon mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille Beignet chocolat	A	B
		Salade de piémontaise Boulettes de pois chiches + sauce tartare Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	18/06/2026	Taboulé à la menthe Brandade de colin Pont l'éveque Fruit de saison	Céleri sauce bulgare Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt aux fruits Mousse citron	A	B
		Omelette nature Trio de légumes Mimolette Purée de pomme			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	19/06/2026	Nems aux légumes Colombo de poisson Riz Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Paupiette de veau au jus Rostis de pommes de terre Cantal Flan vanille nappé caramel	A	B
		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	20/06/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes Edam Fruit de saison		A	
		Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt aromatisé Mousse au chocolat			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	21/06/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Couscous poulet Semoule Petits suisses aromatisés Moelleux au chocolat du chef		A	
		Tarte aux poireaux du chef Mimolette Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR					














MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	15/06/2026	Tarte oignons et olives noires du chef  Sauté de bœuf sauce barbecue Farfalles Petits suisses nature Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Tarte épinard et chèvre du chef  St Nectaire Fruit de saison
MARDI MIDI	16/06/2026	Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes  Camembert indiv Fruit de saison
MARDI SOIR		Filet de poulet au jus Carottes Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	17/06/2026	Terrine de saumon mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt nature Purée de pomme
MERCREDI SOIR		Salade de piémontaise Boulettes de pois chiches + sauce tartare  Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	18/06/2026	Céleri sauce bulgare Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Omelette nature Trio de légumes Mimolette Purée de pomme
VENDREDI MIDI	19/06/2026	Rillettes de thon mayonnaise Paupiette de veau au jus Rostis de pommes de terre Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	20/06/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	21/06/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Couscous poulet Semoule Petits suisses nature
DIMANCHE SOIR		Moelleux au chocolat du chef  Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	22/06/2026	Concombre vinaigrette Sauté de porc* au jus Carottes au cumin  Camembert indiv Crème dessert chocolat 	Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Tomme grise Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce diable Semoule Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	23/06/2026	Salade de riz Sauté de bœuf aux épices douces Haricots verts  St Paulin Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Asperges vinaigrette Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  St Nectaire Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	24/06/2026	Endives vinaigrette Steak haché Petits pois Fromage blanc nature et sucre  Pomme au four	Saucisson à l'ail* et cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 	A	B
MERCREDI SOIR		Dahl de lentilles Riz St Nectaire Purée de pomme et poire 			
JEUDI MIDI	25/06/2026	Rosettes* et cornichons Rôti de veau sauce basquaise Julienne de légumes  Fourme d'ambert Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Colin meunière Haricots beurres Camembert Moelleux fleur d'oranger du chef 	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	26/06/2026	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu à la crème Cordiale de légumes Tomme grise Crème dessert caramel	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Röstis de pommes de terre Yaourt vanille  Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Nuggets de poisson Brocolis persillés Yaourt nature et sucre Purée de pomme et pruneaux			
SAMEDI MIDI	27/06/2026	Radis beurre Ravioli farcie oriental lentilles vertes  Petits suisses fruités  Eclair vanille		A	
SAMEDI SOIR		Steak haché au jus Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	28/06/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Tarte au chocolat du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	22/06/2026	<p>Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Tomme grise Purée de pomme et banane</p>
LUNDI SOIR		<p>Sauté de dinde sauce diable Semoule Gouda Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	23/06/2026	<p>Salade de lentilles Filet de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Asperges vinaigrette Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  St Nectaire Purée de pomme et banane</p>
MERCREDI MIDI	24/06/2026	<p>Saucisson à l'ail* et cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche </p>
MERCREDI SOIR		<p>Dahl de lentilles Riz St Nectaire Purée de pomme et poire </p>
JEUDI MIDI	25/06/2026	<p>Macédoine mayonnaise Colin meunière Haricots beurres Camembert Moelleux fleur d'oranger du chef </p>
JEUDI SOIR		<p>Cordon bleu Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
VENDREDI MIDI	26/06/2026	<p>Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Röstis de pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Nuggets de poisson Brocolis persillés Yaourt nature Purée de pomme et pruneaux</p>
SAMEDI MIDI	27/06/2026	<p>Ravioli farcie oriental lentilles vertes </p>
SAMEDI SOIR		<p>Petits suisses nature Purée de pomme et poire Steak haché au jus Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison</p>
DIMANCHE MIDI	28/06/2026	<p>Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature</p>
DIMANCHE SOIR		<p>Tarte au chocolat du chef  Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	29/06/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts persillés  Tomme grise Semoule au lait	Friand à la viande* Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de dinde sauce paprika Brocolis persillés Cantal Fruit de saison			
MARDI MIDI	30/06/2026	Betteraves vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce romarin Coquillettes Mimolette Fruit de saison	Salade de pommes de terre Quiche Lorraine* du chef  Carottes St Nectaire Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille			
MERCREDI MIDI	01/07/2026	Salade de riz  Filet de cabillaud sauce tomate Ratatouille Petits suisses fruités  Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Pommes de terre Bleu Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	02/07/2026	Roulade de volaille et cornichons Sauté de veau aux olives Chou-fleur  Tomme blanche Purée de pomme et abricot 	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Pont l'èveque Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Tomates vinaigrette  Tarte aux fromages Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	03/07/2026	Chou blanc vinaigrette Paupiette de veau sauce forestière Purée de pommes de terre Yaourt vanille  Purée de pomme et pruneaux	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Eclair chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Mousse au chocolat			
SAMEDI MIDI	04/07/2026	Concombre vinaigrette Emincé de dinde sauce paprika Carottes  Brie Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Tarte aux poireaux Camembert indiv Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	05/07/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	29/06/2026	<p>Friand à la viande* Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>
LUNDI SOIR		<p>Emincé de dinde sauce paprika Brocolis persillés Cantal Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	30/06/2026	<p>Salade de pommes de terre Quiche Lorraine* du chef  Carottes St Nectaire Purée de pomme</p>
MARDI SOIR		<p>Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature Purée de pomme et poire</p>
MERCREDI MIDI	01/07/2026	<p>Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Pommes de terre Bleu Fruit de saison </p>
MERCREDI SOIR		<p>Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane</p>
JEUDI MIDI	02/07/2026	<p>Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef </p>
JEUDI SOIR		<p>Pont l'éveque Fruit de saison Tomates vinaigrette  Tarte aux fromages Fromage blanc nature Pêche au sirop</p>
VENDREDI MIDI	03/07/2026	<p>Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Purée de pomme et pruneaux</p>
VENDREDI SOIR		<p>Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pêche </p>
SAMEDI MIDI	04/07/2026	<p>Concombre vinaigrette Emincé de dinde sauce paprika Carottes  Brie Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Tarte aux poireaux Camembert indiv Purée de pomme et poire</p>
DIMANCHE MIDI	05/07/2026	<p>Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature Moelleux fleur d'oranger du chef </p>
DIMANCHE SOIR		<p>Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison</p>