










LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
Taboulé 	Salade coleslaw 		Œuf durs mayonnaise 	
Sauté de veau sauce marenco (oignons, ail carotte, navets) 	Pâtes sauce fromagère champignon 		Sauté de porc* sauce charcutière * escalope de dinde 	
Poêlée de légumes braisées			Brocoli bio 	
Saint Nectaire 	Fromage frais sucré		Gouda	
Fruit de saison 	Flan nappé au caramel		Brownie	



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée














* sous réserve de disponibilité des produits






Menu




Du 4 au 8 mai 2026







LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
 Macédoine (Mayonnaise à part)	Tarte au fromage		 Salade de perle estivale 	
Ravioli de légumes  	Cordon Bleu 		 Emincé de Bœuf sauce thym 	
Gouda 	Yaourt nature sucré 		Vache qui rit	
 Crème dessert chocolat	 Abricot		Kiwi 	

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée













 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée




* sous réserve de disponibilité des produits

Menu




Du 11 au 15 mai 2026



LE JOUR DU 



LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Haricots verts vgte	 Concombre (vgte à la menthe à part)			Crêpe au fromage
 Emincé de poulet sauce moutarde 	 Steak haché sauce champignons			 Colin sauce citron
 Farfalle	 Purée de pomme de terre			Fondue de poireaux 
 Yaourt aromatisé	Tomme noire			Comté
Banane 	 Liégeois au chocolat			Pomme 

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef


















 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française




 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée




 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



* sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
 Radis et beurre	 Tomates (vinaigrette à part)		 Chou-fleur (vgte cidre à part)	 Jambon de dinde
  Hoki sauce basilic	 Pâtes sauce fromagère et champignons 		 Frigousse de poulet 	 Sauté de porc provençale 
Pdt lamelle 			Pdt quartier	Piperade et Riz
Brie	Yaourt nature sucré		Fromage frais au sel de Guérande	 Saint Nectaire
 Yaourt aux fruits	Pomme 		Crêpe au caramel	Banane 

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits




















Menu

Du 25 au 29 mai 2026








LE JOUR DU 



LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
	 Betterave (vinaigrette à part)		Feuilleté au fromage	 Salade pastourelle (pâtes, tomate, poivron)
	 Emincé de bœuf sauce oignons 		Cappellettis au fromage sauce légumes 	 Hoki sauce concarnoise 
	Purée de Pomme de terre 			Ratatouille 
	St Môret		Fromage blanc sucré	Saint nectaire 
	Pomme 		 Purée pomme banane 	 Abricot

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits