

LUNDI 11/05/2026

MARDI 12/05/2026

MERCREDI 13/05/2026

JEUDI

VENDREDI 15/05/2026

Entrée	Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>						
Entrée	Taboulé <i>Gluten</i>						
Entrée							
Plat protidique	Filet de poulet LNA FR basquaise <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>	Curry de légumes <i>Lait</i>		Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>			Pilons de poulet LNA FR tex mex
Plat protidique							
Plat protidique							
Accompagnement	Haricots beurre HVE	Semoule HVE <i>Gluten</i>		Julienne de légumes HVE			Poêlée méridionale
Accompagnement							
Produit laitier		Chanteneige BIO <i>Lait</i>		Petit moulé <i>Lait</i>			Saint paulin portion <i>Lait</i>
Produit laitier				Camembert <i>Lait</i>			Rondelé <i>Lait</i>
Produit laitier		Edam BIO <i>Lait</i>					
Dessert	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>	Fruit frais BIO		Tarte pomme rhubarbe <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Fruit frais
Dessert	Fromage blanc aux fruits BIO <i>Lait</i>	Fruit frais second choix BIO		Tarte abricots <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Fruit frais second choix
Pain	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>			Pain <i>Gluten</i>

LUNDI 18/05/2026

MARDI 19/05/2026

MERCREDI 20/05/2026

JEUDI 21/05/2026

VENDREDI 22/05/2026

Entrée			Céleri rémoulade HVE <i>Moutarde, Œufs</i>					Melon HVE	
Entrée			Concombre en dés vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>					Pastèque	
Entrée									
Plat protidique	Lasagnes ricotta chèvre épinards <i>Gluten, Lait</i>		Gratiné de poisson au fromage MSC <i>Lait, Poisson, Œufs</i>		Tandoori de volaille HVE <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Rôti de porc HVE sauce normande <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Cheeseburger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sésame, Œufs</i>
Plat protidique							Escalope de volaille normande <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Plat protidique									
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Coquillettes <i>Gluten</i>		Petits pois carottes		Riz créole BIO		Frites au four
Accompagnement									
Produit laitier	Comté <i>Lait</i>				Emmental BIO portion <i>Lait</i>		Camembert BIO <i>Lait</i>		
Produit laitier					Chanteneige BIO <i>Lait</i>		Croc'lait BIO <i>Lait</i>		
Produit laitier	Gouda <i>Lait</i>								
Dessert	Compote de pommes HVE		Fromage blanc aux fruits BIO <i>Lait</i>		Fruit frais		Tarte aux pommes <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO
Dessert	Fruit frais HVE		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Compote				Fruit frais second choix BIO
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>

LUNDI

MARDI 26/05/2026

MERCREDI 27/05/2026

JEUDI 28/05/2026

VENDREDI 29/05/2026

Entrée

Pastèque

Salade de pâtes vinaigrette
et pesto
Gluten, Moutarde, Sulfites

Entrée

Melon

Tomates vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Entrée

Plat protidique

Nugget's de blé ketchup
*Céleri, Gluten, Œufs*Rôti de dinde HVE FR au jus
*Céleri, Gluten, Lait, Moutarde,
Soja, Œufs*Poisson meunière MSC nature
Gluten, Lait, Poisson, Œufs

Plat protidique

Steak haché VBF sauce
Barbecue
*Céleri, Gluten, Lait, Moutarde,
Soja, Œufs*

Plat protidique

Accompagnement

Purée de pommes de terre
Lait, Sulfites

Flageolets et haricots verts

Beignets de brocolis
Gluten, Lait

Ratatouille BIO

Accompagnement

Produit laitier

Gouda BIO
Lait

Coulommier BIO

Produit laitier

Carré frais BIO
*Lait*Rondelé BIO
Lait

Produit laitier

Dessert

Fruit frais

Yaourt aromatisé
*Lait*Eclair au chocolat
Gluten, Lait, Soja, Œufs

Fruit frais BIO

Dessert

Fruit frais second choix

Fromage blanc nature et
dosette de sucre
*Lait*Eclair vanille
Gluten, Lait, Soja, Œufs

Fruit frais second choix BIO

Pain

Pain
*Gluten*Pain
*Gluten*Pain
*Gluten*Pain
Gluten

LUNDI 01/06/2026

MARDI 02/06/2026

MERCREDI 03/06/2026

JEUDI 04/06/2026

VENDREDI 05/06/2026

Entrée					Betteraves HVE vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>
Entrée					Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Entrée							
Plat protidique		Poulet rôti LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Moussaka VBF et riz créole <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>		Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO <i>Gluten, Lait</i>	Marmite de poisson MSC sauce crème <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>
Plat protidique							
Plat protidique	Emincé de boeuf marengo <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>						
Accompagnement	Haricots beurre provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Boulgour aux petits légumes <i>Gluten</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>
Accompagnement							
Produit laitier	Camembert BIO <i>Lait</i>	Petits suisse nature BIO et dosette de sucre x2 <i>Lait</i>		Emmental BIO portion <i>Lait</i>			
Produit laitier	Edam BIO <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Vache qui rit BIO <i>Lait</i>			
Produit laitier							
Dessert	Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>	Fruit frais BIO		Fruit frais		Flan nappé caramel <i>Lait</i>	Fruit frais
Dessert	Liégeois vanille <i>Lait</i>	Fruit frais second choix BIO		Fruit frais second choix		Crème dessert vanille <i>Lait</i>	Fruit frais second choix
Pain	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

LUNDI 08/06/2026

MARDI 09/06/2026

MERCREDI 10/06/2026

JEUDI 11/06/2026

VENDREDI 12/06/2026

Entrée			Riz Andalouse <i>Céleri, Moutarde, Sulfites, Œufs</i>		Cake Val de Loire <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Concombre HVE vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée			Pommes de terre au thon <i>Moutarde, Poisson, Sulfites</i>				Salade croquante <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée								
Plat protidique	Jambon HVE FR persillade <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Croustillant fromager <i>Gluten, Lait</i>	Haché au boeuf VBF sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Emincé de poulet LNA FR forestière <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>	
Plat protidique	Omelette nature <i>Lait, Œufs</i>							
Plat protidique								
Accompagnement	Blé pilaf BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Méli mélo de légumes	Bâtonnière de légumes haricots plats		Pommes de terre au thym		Purée de potiron <i>Lait, Sulfites</i>	
Accompagnement								
Produit laitier	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>	Brie pointe BIO <i>Lait</i>	Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>					
Produit laitier								
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>	Kiri BIO crème <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>					
Dessert	Fruit frais BIO	Fruit frais			Faisselle <i>Lait</i>		Beignet aux pommes <i>Gluten, Œufs</i>	
Dessert	Fruit frais second choix BIO	Fruit frais second choix			Cocktail de fruits		Tarte abricots <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Pain	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	

LUNDI 15/06/2026

MARDI 16/06/2026

MERCREDI 17/06/2026

JEUDI 18/06/2026

VENDREDI 19/06/2026

Entrée							Melon HVE	
Entrée			Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>				Pastèque	
Entrée			Salade de haricots verts Niçoise <i>Moutarde, Poisson, Sulfites, Œufs</i>					
Plat protidique	Fish and chips <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Dos de colin MSC sauce aïoli <i>Moutarde, Poisson, Œufs</i>	Hachis parmentier VBF (Plat complet) <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Chili con carne VBF	Couscous BIO végétarien aux pois chiches <i>Céleri</i>	
Plat protidique								
Plat protidique								
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Carottes vichy BIO	Salade verte <i>Moutarde, Sulfites</i>		Riz nature	Semoule HVE <i>Gluten</i>	
Accompagnement								
Produit laitier	Mimolette portion <i>Lait</i>			Emmental <i>Lait</i>		Chantailou <i>Lait</i>		
Produit laitier				Cantadou <i>Lait</i>		Edam <i>Lait</i>		
Produit laitier								
Dessert	Barre bretonne crème anglaise <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Crème dessert vanille <i>Lait</i>	Fruit frais		Gâteau au chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Fruit frais BIO	
Dessert			Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Fruit frais second choix			Fruit frais second choix BIO	
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	

LUNDI 22/06/2026

MARDI 23/06/2026

MERCREDI 24/06/2026

JEUDI 25/06/2026

VENDREDI 26/06/2026

Entrée	Tomate et maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Concombre HVE bulgare <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>		
Entrée	Salade verte croûtons et fromage <i>Gluten, Lait</i>			Salade printanière vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Coleslaw <i>Moutarde, Œufs</i>		
Entrée								
Plat protidique		Escalope de volaille napolitaine				Emincé de pois et blé sauce crème <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Paupiette de veau basquaise <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>
Plat protidique				Quenelles de brochet sauce nantua <i>Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>				
Plat protidique	Boeuf braisé VBF sauce échalote <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Œufs</i>							
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>	Petits pois BIO		Riz créole		Farfalles HVE <i>Gluten</i>		Duo de carottes et pommes de terre HVE
Accompagnement								
Produit laitier		Saint paulin portion <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>				
Produit laitier		Bleu de Bresse <i>Lait</i>		Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>				Camembert <i>Lait</i>
Produit laitier								Morbier <i>Lait</i>
Dessert	Liégeois vanille <i>Lait</i>	Fruit frais BIO				Far breton nature <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO
Dessert	Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>	Fruit frais second choix BIO				Tarte aux pommes <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais second choix BIO
Pain	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>

LUNDI 29/06/2026

MARDI 30/06/2026

MERCREDI 01/07/2026

JEUDI 02/07/2026

VENDREDI 03/07/2026

Entrée	Céleri rémoulade HVE <i>Moutarde, Œufs</i>		Betteraves stock déjà livré + barquettes vide					Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>							Melon HVE	
Entrée									
Plat protidique	Raviolis aux légumes déjà livré sur place				Rôti de dinde aigre douce <i>Gluten, Lait, Sulfites, Œufs</i>			Jambon de dinde	
Plat protidique			Dos de colin MSC à l'oseille <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>				Sauté de boeuf VBF forestière <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Plat protidique									
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Poêlée de courgettes BIO			Salade de riz niçoise <i>Moutarde, Poisson, Sulfites, Œufs</i>	
Accompagnement			Poêlée paysanne				Semoule HVE <i>Gluten</i>		
Produit laitier	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>				Fraidou <i>Lait</i>		Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>		
Produit laitier	Petits suisse nature BIO et dosette de sucre x2 <i>Lait</i>								
Produit laitier					Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Fromage du jour <i>Lait</i>		
Dessert			Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place		Muffin au chocolat <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Fruit frais BIO	Liégeois chocolat <i>Lait</i>	
Dessert					Cake marbré <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais second choix BIO	Crème dessert vanille <i>Lait</i>	
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	