



Menu

Du 4 mai au 8 mai 2026

Lundi 4 mai




Carottes râpées
aux dés de fromages
Risotto poulet
et champignons
 Suisse fruité BIO
 Pain BIO

Goûter

Compote
Pain aux céréales et beurre

Mardi 5 mai




Menu végétarien

 Betteraves BIO
et vinaigrette
 Palet pois blé sauce curry
 Brunoise de légumes
Glace
Pain

Goûter

Lait nature
Viennoiserie


Mercredi 6 mai

 Omelette BIO
Pommes de terre sarladaise
 Livarot AOP
Banane RUP 
Pain

Goûter

Pompon cacao
Yaourt nature et sucre

Jeudi 7 mai

Salade de riz
(Olives, maïs et tomate)
Calamars à la Romaine
Piperade (Poivrons, oignons,
tomates et ail)
 Fromage blanc nature BIO
et confiture
Pain

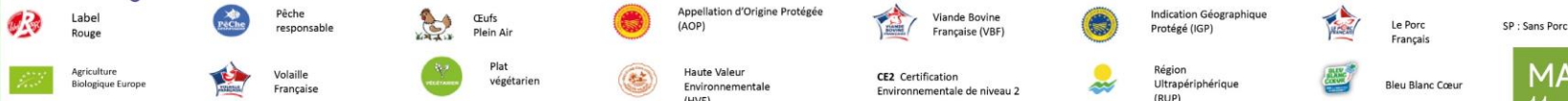
Goûter

Fruit
Pain et beurre

Vendredi 8 mai

Férialé

Légende



SP : Sans Porc







Menu

Du 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai




Menu végétarien

-  Raviolis aux légumes
-  Chanteneige BIO
-  Fruit de saison BIO
-  Pain BIO

Goûter

Lait nature
Céréales

Mardi 12 mai




-  Concombres BIO vinaigrette
-  Boulettes de veau sauce brune
- Petits pois carottes
-  Yaourt sucré BIO
- Pain

Goûter

Fruit
Pain complet et confiture



Mercredi 13 mai

-  Bœuf Bourguignon
-  Purée de pommes de terre BIO
-  Camembert BIO
- Salade de fruits frais
- Pain

Goûter

Compote
Fourré chocolat
Yaourt à boire

Jeudi 14 mai

Férialé

Vendredi 15 mai

Fermé

Légende



Menu

Du 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai



Sauté de poulet
sauce aux olives

Semoule BIO
Brie

Fruit de saison
Pain

Goûter

Madeleine
Compote

MENU DU
CHEF

Mardi 19 mai



Tarte au thon
Salade verte
Saint Nectaire AOP
Gâteau au yaourt
marbré chocolat

Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et pâte à tartiner

Mercredi 20 mai



Salade de pâtes tricolores
aux dés de cantal AOC

Sauté de bœuf
sauce basilic

Courgettes BIO sautées

Fruit de saison BIO
Pain

Goûter

Compote
Yaourt nature et sucre
Moelleux citron

Jeudi 21 mai

Menu végétarien

Salade composée
(Tomates, maïs, concombres)

Pennes BIO façon carbonara
aux allumettes fumées

végétales BIO

Compote BIO

Pain BIO

Goûter

Petit Suisse nature et sucre
Pain de maïs et beurre

Vendredi 22 mai

Taboulé (Semoule BIO)

Poisson pané
et sauce tartare

Haricots verts au thym
Liégeois chocolat

Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et miel

Légende



Menu

Du 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai




Mardi 26 mai

Mercredi 27 mai

Jeudi 28 mai




Vendredi 29 mai

Férié

Raviolis au saumon
 Babybel BIO
 Fruit de saison
 Pain BIO



Goûter

Lait nature
 Pain au lait

 Escalope de dinde
 sauce crème
 Coquillettes
 au pesto d'épinards
 Pont l'Evêque AOP
 Melon
 Pain

Goûter




Jus de fruits
 Petit suisse nature et sucre
 Pain aux céréales
 et confiture

 Radis beurre
 Sauté de veau
 sauce aux épices douces
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt BIO à la vanille
 Pain

Goûter

Fromage blanc nature
 et sucre
 Fourré fraise

Menu végétarien

 Courgettes râpées
 et fromage frais
 Nuggets de blé et ketchup
 Julienne de légumes BIO
 Fondant au chocolat
 Pain BIO

Goûter

Fruit
 Brioche

Légende

