














	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	 Haricots verts vinaigrette Macédoine vinaigrette	Champignons à la Grecque Champignons à la crème de ciboulette	Concombre à la vinaigrette Radis & beurre	Salade coleslaw  Betterave vinaigrette	
Plat	Cordon bleu de volaille  Omelette au fromage	 Poisson du jour sauce citronnée  Sauté de porc à la moutarde	 Jambon grill sauce échalotes	 Lasagnes Ricotta épinard  Lasagnes de bœuf	
Garniture	 Riz Poivrons sautés	 Semoule Petits pois	Purée Haricots verts	Salade verte  Pâtes	<b>FERIE</b>
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Mousse de fromage blanc au spéculoos Fruits au sirop Fruit de saison	Crème dessert chocolat Ile flottante Fruit de saison	Salade de fruits Compote Fruit de saison	Gâteau maison Tarte aux pommes Fruit de saison	






Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Semaine du 04 au 08 mai 2026



	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette Concombre à la crème	Taboulé libanais Taboulé aux herbes	Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	 Colombo de dinde  Curry de blé aux petits légumes	 Sauté de bœuf Provençal  Calamar à la romaine	 Emincé de porc aux olives  Coquillettes coco, citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	 Blé Salsifis	Carottes Purée	 Coquillettes Courgettes	FERIE
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Salade de fruits Smoothie Fruit de saison	Compote maison Marbré chocolat Fruit de saison	Crème chocolat maison Crème vanille maison Fruit de saison	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 11 au 15 mai 2026



	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta Coleslaw	Salade tomates, maïs Salade de cœur de palmier mayonnaise		
Plat	 Rougail saucisse  Gratin de légumes béchamel	 Rôti de porc  Poisson du jour sauce aneth		
Garniture	 Riz Légumes à rougail	 Semoule Poêlée de carottes	FERIE	FERIE
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	 Yaourt aromatisé Fromage blanc au miel Fruit de saison	Compote maison Gâteau spéculoos Fruit de saison		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 18 au 22 mai 2026




























	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Courgettes râpées vinaigrette au curry Céleri râpé vinaigrette	Saucisson à l'ail Mousse de canard	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (céleri, pomme, raisins, mayonnaise)	<b>Menu Super Héros</b> Salade de Wonder Woman de l'Île de Themyscira vinaigrette « Lasso de vérité » Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	 Merguez  Omelette au fromage	 Mijoté de bœuf à la provençale  Poisson du jour sauce basilic	 Boulette de bœuf sauce tomates  Boulette thaï végé	Nuggets de Gotham Batgirl  Souvenir de Dory (Poisson)
Garniture	Jardinière de légumes maison Boulgour	 Pennes Tomates rôties	 Riz Epinards	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Yaourt Yaourt aromatisé Fruit de saison	Soupe de fruits frais Tiramisu Fruit de saison	Gâteau tutti frutti Cake aux fruits confits Fruit de saison	Eclair rapide comme Flash Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Rosette Salami	Salade de courgettes râpées  au soja Salade niçoise revisitée 	Salade verte, maïs, thon  & crème de ciboulette salade  de tomates vinaigrette
Plat		 Pâtes bolognaises   Pâtes au poisson & crème ciboulette citron 	 Sauté de dinde à la crème   Gratin de pommes de terre  Crème & ciboulette	 Mijoté de bœuf  à l'indienne  Calamar à la romaine
Garniture	Férié	 Pâtes Carottes à l'ail 	 Semoule  Haricots verts 	 Riz Ratatouille 
Produit laitier		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Salade de fruits  Fromage blanc vermicelles  au chocolat Fruit de saison	Ananas rôti  Crumble de pêche à la menthe  Fruit de saison	Brownies maison  Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 01 au 05 juin 2026



	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade verte & emmental Salade verte, maïs pivrons & basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique  Concombre à la crème	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce) Salade pommes de terre & thon	Salade verte & râpé de crudités Radis roses
Plat	 Quiche courgettes fromage de chèvre   Chipolatas	 Paëlla au poulet   Paëlla de poisson	 Rôti de porc   Poêlée de légumes végé (Fruits secs, carottes, pommes de terre & courgettes)	 Fish & chips    Bœuf à la tomate
Garniture	Courgettes   Blé	 Riz  Pivrons	Courgettes poêlées   Semoule	Ratatouille  Pommes de terre rissolées
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	 Yaourt Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Glace Fruit de saison	Salade de fruits Flan pâtissier Fruit de saison	Compote maison Yaourt Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Pâté de campagne Rillettes & cornichon	Pastèque Melon	Salade verte pois chiche & fêta salade verte maïs & emmental	Concombre à la crème Céleri rémoulade
Plat	 Filet de poisson pané  Jambon grill & sa sauce	 Saucisse  Dahl de courgettes & lentilles blondes	 Tajine de poulet  Tajine végé de légumes	 Carri de bœuf créole  Poisson du jour sauce tomatée
Garniture	Carottes Vichy  Riz	 Lentilles Courgettes	 Semoule Légumes de tajine	 Pâtes Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat Fruit de saison	Rocher coco Yaourt Fruit de saison	Coupe de fruits chantilly Banane chocolat Fruit de saison	Compote maison Mousse au chocolat Fruit de saison














Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 15 au 19 juin 2026



	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque Melon	Salade de concombre à la coriandre Salade de tomates & basilic	 Carottes râpées Macédoine de légumes	Salade tomate mozzarella Concombre & fêta
Plat	 Tarte à la tomate aux 2 moutardes  Poulet rôti	 Rôti de porc au miel  Poisson du jour sauce citronnée	  Pâtes à la carbonara  Pâtes aux légumes d'été	 Burger à la viande  Burger au poisson
Garniture	Purée Tomates rôties	Haricots blancs  Carottes	 Pâtes Poivrons, courgettes	Pommes rissolées
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Beignet chocolat Fruit de saison	 Fromage blanc nature Fromage blanc confiture Fruit de saison	Tarte fine aux pommes & spéculoos Salade de fruits Fruit de saison	Glace Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette  Betterave vinaigrette 	Surimi mayonnaise   Œuf mayonnaise 	Salade verte, croûtons  & emmental Salade verte  haricots rouges & maïs	Salade grecque 
Plat	 Couscous boulettes de bœuf   Couscous végétarien 	 Pain de poisson    Hachis parmentier 	 Ramen de bœuf   Ramen végé pois chiches 	 Lasagnes de poisson aux légumes   Pilon de poulet grillé aux herbes 
Garniture	 Semoule  Légumes à couscous 	Purée  Salade verte 	Nouilles chinoises, carottes, courgettes, oignons 	Salade verte   Pâtes 
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de fruits  Gâteau à l'orange  Fruit de saison	Crème à la vanille  Fruit de saison	Fromage blanc Stracciatella Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.