




LUNDI : 27/04/2026

Concombres à la crème/olive

Pané de volaille à la bolognaise  sce ketchup et
ses country cubes
Bulgy aux fruits mixés

LUNDI : 04/05/2026

Steak haché  sce poivre et ses frites
Mimolette
Cake Marbré au chocolat



MARDI : 28/04/2026

Meunière de dos de colin  sce beurre blanc,
carottes rondelles et riz blanc
Emmental
Grillé aux pommes


MARDI : 05/05/2026

Macédoines de légumes/tomate
Jambon fumé , farfalles et gruyère râpé
Crème dessert à la vanille BIO 

JEUDI : 30/04/2026

Chipolatas  sce tomate, ratatouille et semoule
Vache qui rit BIO 
Muffins au chocolat

JEUDI : 07/05/2026


Pané moelleux au gouda (U.E) sce crème, petits pois
carottes et Pdt rissolées
Kiri
Compote de pomme

VENDREDI : 01/05/2026

Un brin
de bonheur
pour le
1^{er} Mai

FERIE

VENDREDI : 08/05/2026



FERIE

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

LUNDI : 11/05/2026

Boulette de poulet (U.E) sce crème, jeunes carottes et
Pdt sautées
Gouda
Choux au chocolat

LUNDI : 18/05/2026




Carottes râpées/tomate
Aiguillettes panées de blé (U.E) sce ketchup et ses
frites
Yaourt nature sucré

LUNDI : 25/05/2026



FERIE

MARDI : 12/05/2026

Betteraves rouges/tomate
Nuggets de poisson sce tomate et son riz blanc
Liégeois à la vanille BIO 

MARDI : 19/05/2026



Tortis à la **bolognaise** et gruyère râpé
St Moret BIO 
Salade de fruits frais

MARDI : 26/05/2026


Paupiette de dinde (U.E) sce forestière, petits pois
et Purée de Pdt
Camembert
Tarte au flan

JEUDI : 14/05/2026




FERIE

JEUDI : 21/05/2026

Burger (steak) de colin façon fish and chips
 sce tomate, dés de carottes et riz blanc
Edam
Donut's sucré

JEUDI : 28/05/2026

Surimi/mayo/tomate
Saucisse de Strasbourg  sce ketchup, et ses
Pdt rosti
Yaourt à boire à la fraise

VENDREDI : 15/05/2026




CONGES

VENDREDI : 22/05/2026

Saucisson à l'ail/cornichons
Mignonin de veau (U.E) sce crème, légumes couscous et
semoule
Mousse au chocolat








VENDREDI : 29/05/2026

Potatoes burger (U.E) et ses haricots verts
St Bricet BIO 
Beignet aux pommes

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

<p align="center">LUNDI : 01/06/2026</p> <p align="center">Boulette de boeuf (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Bonbel Crêpe au sucre</p>	<p align="center">LUNDI : 08/06/2026</p> <p align="center">Lamelles kébab (U.E) sce ketchup et ses frites</p> <p align="center">Liégeois chocolat BIO  Briquette de jus de pomme</p>	<p align="center">LUNDI : 15/06/2026</p> <p align="center">Taboulé à l'oriental/olive</p> <p align="center">Pané de filet de colin  sce crème et son riz à la tomate</p> <p align="center">Yaourts aux fruits BIO </p>
<p align="center">MARDI : 02/06/2026</p> <p align="center"> Tomate cerise</p> <p align="center">Omelette  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Eclair vanille</p>	<p align="center">MARDI : 09/06/2026</p> <p align="center">Brochette de poisson meunière  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature</p>	<p align="center">MARDI : 16/06/2026</p> <p align="center">Saucisse de Toulouse  sce moutarde, haricots beurre et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p align="center">JEUDI : 04/06/2026</p> <p align="center">Crêpe jambon/fromage</p> <p align="center">Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Petits filous aux fruits</p>	<p align="center">JEUDI : 11/06/2026</p> <p align="center">Œufs durs/mayo/tomate</p> <p align="center">Jambon blanc , sce Mayonnaise et ses Pdt rôti Crème dessert caramel</p>	<p align="center">JEUDI : 18/06/2026</p> <p align="center"></p> <p align="center">Pizza tomate/fromage (U.E) et sa laitue Petit moulé au noix Brownie au chocolat</p>
<p align="center">VENDREDI : 05/06/2026</p> <p align="center">Tarte thon/tomate (U.E) et sa laitue Fromage à tartiner « Mme Loik » Fraises au sucre</p>	<p align="center">VENDREDI : 12/06/2026</p> <p align="center">Cordon bleu de volaille  sce tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot</p>	<p align="center">VENDREDI : 19/06/2026</p> <p align="center">Melon</p> <p align="center">Steak haché de veau (U.E) sce crème et ses Pdt rissolées au paprika Fromage blanc à la vanille</p>

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

LUNDI : 22/06/2026

Bœuf Bourguignon , carottes rondelles et Pdt rissolées
Délice de camembert
Abricot

LUNDI : 29/06/2026

Aiguillettes de poulet crousty  sœce froide
crème/ciboulette et ses frites
Kiri BIO 
Pêches


MARDI : 23/06/2026

Repas Froid

Quiche lorraine

Jambon fumé , macédoine de légumes et salade de Pdt maison
Velouté fruité


MARDI : 30/06/2026

Filet de merlu façon fish and chips,  sœce tomate
et son riz aux petits légumes
Edam
Melon

JEUDI : 25/06/2026

Duo de crudités/tomate

Bouchée de colin au fromage  sœce tomate et riz blanc

Yaourt nature sucré BIO 


JEUDI : 02/07/2026



Ménir
VEGETARIEN

Laitue/maïs

Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt sautées
Flamby caramel

VENDREDI : 26/06/2026

Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti

Emmental BIO 
Tarte aux pommes

VENDREDI : 03/07/2026

Cheeseburger (U.E) sœce ketchup et ses country cubes

Yaourt aux fruits BIO 
Briquette de jus d'orange



**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*