

















## Menu du 27 avril au 01 mai 2026

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE				Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Carottes au raisin Ou Betteraves râpées		Macédoine de légumes ou Haricots verts à la vinaigrette		Céleri mayonnaise	Rillettes de poulet Ou Saucisson à l'ail	<b>Février</b>
<b>Plat</b>		Nuggets de poulet Ou Cordon bleu de dinde		Œufs durs à la crème Ou Steak végétarien		Boulettes au bœuf à la tomate	Cassolette de la mer Ou Filet de poisson sauce poivron	
<b>Garniture</b>		Semoule Ou Épinards à la crème		Choux-fleurs Ou Pommes de terre vapeur		Farfalles Ou Brunoise de légumes	Riz Ou Poêlée de courgettes	
<b>Laitage</b>	Yaourt Ou Plateau De Fromage							
<b>Fruit Ou Dessert</b>	Corbeille de fruits							
		Fromage blanc Ou Yaourt à boire		Financier Ou Roulé à la confiture		Fraises au sucre	Crème à la vanille Ou Crème au chocolat	
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 			

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques









## Menu du 04 mai au 08 mai 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
<b>Entrée</b>		Concombres à la crème Ou Chou blanc au comté	Cake au chorizo Ou Choux au fromage et blanc dinde	Piémontaise au poulet	Wrap au thon et crudités Ou Filet de maquereau à la tomate	Courgettes râpées Ou Brocolis à la vinaigrette		
<b>Plat</b>		Bouchée de fruits de mer Ou Poisson pané	Paupiette de porc sauce moutarde Ou Escalope de porc sauce chasseur	Escalope de poulet panée	Sauté de joue de bœuf Ou Rôti de bœuf sauce à l'échalote	Pommes de terre tomates gratinées Ou Boulettes végétariennes		
<b>Garniture</b>		Blé Ou Fondue de poivrons	Petits pois Ou Julienne de légumes	Lentilles Ou Poêlée de courgettes	Coquillettes Ou Crumble de légumes	Boullgour à la tomate Ou Salade verte		
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>							
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>							
		Fruit de saison	Poire au chocolat Ou Pomme au four à la confiture	Yaourt nature sucré	Panna cotta Ou Crème brûlée	Riz au lait Ou Flan pâtissier		
<b>Fruits et légumes frais</b> 	<b>Bio</b> 		<b>Label rouge</b>		<b>Producteur local</b>		<b>Végétarien</b>	<b>Fait maison</b> 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

## Menu du 11 mai au 15 mai 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Perles du pêcheur Ou Salade de laitue, emmental, dinde, noix	Carottes râpées Ou Avocat mayonnaise	Concombres bulgares	<b>L'ascension</b>	<b>Fermé</b>	
<b>Plat</b>	Escalope de poulet sauce à la crème Ou Saucisse de Toulouse	Couscous végétarien	Paupiette de veau			
<b>Garniture</b>	Semoule Ou Poêlée de légumes	Légumes à couscous	Riz pilaf ou Choux de Bruxelles			
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>					
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>					
	Yaourt aux fruits Ou Yaourt à la vanille	Mars glacé	Compote pomme ananas			
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques









## Menu du 18 mai au 22 mai 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Entrée</b>		Salade Arlequin Ou Salade Harmonie	Pâté de foie Ou Pâté de campagne		Chou blanc mayonnaise	Lentilles, carottes, chèvre frais, cumin Ou PDT Vinaigrette, noix, emmental, ciboulette	Salade composée
<b>Plat</b>		Aiguillettes de blés et emmental ou Carbonara végétarienne (Champignons, cheddar fumé, parmesan, petit pois)	Filet de poisson sauce poivron Ou Filet de poisson sauce crustacé		Chipolata aux herbes	Fricassé de volaille au chorizo Ou Jambon grillé	Burger 
<b>Garniture</b>		Spaghettis Ou Haricots verts	Boulgour Ou Salade verte		Semoules Ou Légumes	Petits pois carotte	Frites
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>						
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>						
		Fruit de saison	Compote de fruits		Gâteau marbré	Fromage blanc et ses concassés Ou Petit sucré	<b>Glace</b>
Fruits et légumes frais	Bio		Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

## Menu du 25 mai au 29 mai 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
<b>Entrée</b>		Salade de concombre et melon à la menthe Ou Salade de radis	Céleri mayonnaise Ou Chou rouge	Quiche Lorraine	Salade féta (Salade verte, Féta, olive, concombre, tomate, oignon rouge) ou Betteraves	Macédoine de légumes au thon Ou Haricots verts, échalote à la vinaigrette		
<b>Plat</b>		Nuggets de poulet Ou Cordon bleu de dinde	Goulache Authentique Ou Rôti de bœuf froid sauce tartare	Emincé de volaille à la crème	Tourte au fromage et tomate, poivron ou Dahl de lentilles corail	Aiguillettes de colin panées Ou Poisson à la Bordelaise		
<b>Garniture</b>		Farfalles Ou Ratatouille	Semoule Ou Brocolis	Paillason de pommes de terre Ou Poêlée de carottes	Riz basmati Ou Salade verte	Quinoa aux épices mexicaines Ou Brunoise de légumes		
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>							
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>							
		Yaourt à la vanille Ou Yaourt au chocolat	Île flottante ou Crème Catalane	Fruit de saison	Beignet aux pommes Ou Muffins aux pépites de chocolat	Fraises au sucre Ou Banane chocolat		
<b>Fruits et légumes frais</b> 	<b>Bio</b> 		<b>Label rouge</b>		<b>Producteur local</b>		<b>Végétarien</b>	<b>Fait maison</b> 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes









## Menu du 01 juin au 05 juin 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Salade de coquillettes aux petits pois Ou Perles du pêcheur	Tomates vinaigrette Ou Pastèque	Cake au thon	Mousson de canard Ou Saucisson sec	Betterave aux maïs
<b>Plat</b>		Steak haché de veau Ou Paupiette de veau sauce chasseur	Pilon de poulet barbecue Ou Escalope de dinde Vallée d'Auge	Rôti de porc au jus	Pâtes au saumon Ou Poisson à la crème	Burger végétarien (Pain, galette de pomme de terre, tomate, fromage)
<b>Garniture</b>		Pommes de terre sautées Ou Chou romanesco	Petits pois Ou Julienne de légumes	Semoule Ou Ratatouille	Tagliatelles Ou Tomate rôtie	Salade verte
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>					
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>					
		Fruit de saison	Ananas rôti caramélisé à la cassonade ou Poire au chocolat	Crème au chocolat	Fruit de saison	Glace
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes











Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

## Menu du 08 juin au 12 juin 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées Ou Chou blanc au fromage et dinde	Salade de concombre, radis, chèvre Ou Lentilles à la vinaigrette	Pâté de foie	Melon Ou Salade de mâche composée	Endives surimi Ou Chou blanc aux lardons	
<b>Plat</b>	Boulette de bœuf à la tomate Ou Emincé de bœuf	Tomate farcie au boulgour Ou Poivron farcie	Escalope de volaille aux champignons	Colombo de porc Ou Côte de porc gratinée	Filet de poisson sauce poivron Ou Poisson blanc au citron	
<b>Garniture</b>	Coquillettes Ou Poêlée de carottes aux herbes	Riz Ou Salade verte	Blé Ou Légumes	Lentilles Ou Courgettes sautées	Boulgour à la tomate Ou Épinards à la crème	
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>					
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>					
	Yaourt aux fruits Ou Yaourt nature sucré	Tarte au chocolat Ou Financier	Fruit de saison	Salade de fruits Ou Pêche au sirop	Glace	
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes










## Menu du 15 juin au 19 juin 2026

 	Lundi	Mardi	Mercredi		
Entrée	Tomates mozzarella Ou Trio de crudité vinaigrette au pamplemousse	Thon au maïs Ou Salade Marco polo	Melon jaune	<b>Buffet A volonté</b>	Pastèque Ou PDT Vinaigrette
Plat	Calamars à la Romaine Ou Poisson pané A la tomate	Chipolata aux herbes Ou Merguez	Cordon bleu de dinde		Œuf à la florentine Ou Frittata aux légumes du printemps
Garniture	Purée de patates douces Ou Haricots beurre	Haricots coco Ou Poêlée Italienne	Farfalles Ou Salade verte		Riz Ou Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Liégeois chocolat ou Liégeois vanille caramel	Fruit de saison	Compote de fruits		Cookie Ou Gâteau riz
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local		 Végétarien

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques











## Menu du 22 juin au 26 juin 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Concombres à la vinaigrette Ou Chou blanc au comté	Taboulé de tomates Ou Salade de lentilles A la féta	Coleslaw	Œuf dur mayonnaise Ou Œufs farcis au bacon	 Betteraves râpées ou Radis rose Et son beurre
<b>Plat</b>		Lasagnes Ou Bolognaise	Rôti de dinde sauce au thym Ou Poulet Basquaise	Boulettes d'agneau au cumin	Filet de poisson sauce crustacé Ou Fricassé de poisson	Aiguillettes de blés et emmental Ou Croque végétarien
<b>Garniture</b>		Spaghettis Ou Salade verte	Gratin dauphinois Ou Choux-fleurs	Flageolets Ou Légumes	Purée pois cassés Ou Tomate à la provençale	Boulgour Ou Mâche
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>					
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>					
		Fromage blanc à la framboise Ou Yaourt à boire	Fruit de saison	Pomme au four à la confiture	Fraises chantilly Ou Fraises au sucre	Semoule au lait Ou Riz au lait
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

## Menu du 29 juin au 03 juillet 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Saucisson à l'ail Ou Saucisson sec	Carottes râpées	<b>PIQUE-NIQUE</b>	<b>Menu du chef</b>		
<b>Plat</b>	Cordon bleu de dinde Ou Nuggets de poulet	Pizza du chef				
<b>Garniture</b>	Frites ou Ratatouille	Salade verte				
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>					
<b>Fruit Ou Dessert</b>	<b>Corbeille de fruits</b>					
	Fruit de saison	Glace				
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes