



Menus semaine 19 du 04 mai au 07 mai 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 04	Betteraves rouges vinaigrette 1,2,3,9,10,12,14	Steak haché 1,2,3,7,8,9,12,14	Haricots verts persillés 9,14		Tarte au chocolat 1,2,3,9,14
MARDI 05	Concombres vinaigrette 9,13,14	Poulet rôti 9,14	Frites 2,3,9,14	Kiri 1,14	Fraises/ chantilly 1,14
MERCREDI 06	Pizza trois fromages 1,2,3,9,10,12,14	Petit salé 9,14	Petit pois à la Française 9,14		Crème vanille 1,2,3,14
JEUDI 07	Radis / beurre 9,13,14	Colin pané 1,2,3,4,5,6,8,12,9,14	Riz sauce citron 2,9,14		Glace 1,14
VENDREDI 08					



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 20 du 11 mai au 13 mai 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 11	Salade verte dés de mimolette/mais 1,9,13,14	Sauté de dinde 9,14	Gratin de pomme de terre 9,14		Flan vanille caramel 1,14
MARDI 12	Céleri rémoulade 13,9,14	Bourguignon 2,9,14,13	Pates 9,14		Melon
MERCREDI 13	Carottes rapées œuf 2,3,4,9,13,14	Croque monsieur maison 1,2,14	Salade 9,13		Mousse chocolat 1,2,3,9,11,14
JEUDI 14					
VENDREDI 15					

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 21 du 18 mai au 22 mai 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 18	Tomates en salade 9,13,14	Poulet Yassa 9,14	Riz 9,14		Yaourt nature sucré 1,14
MARDI 19	Radis/Beurre 3,9,13,14	Bolognaise 1,2,3,7,8,9,12,14	Pates 1,9,14	Samos 1,14	Compote poire banane
MERCREDI 20	Concombres sauce yaourt ciboulette 9,13,14	Roti de porc 9,14	Lentilles 2,3,9,14		Gauffres 1,3,14
JEUDI 21	Melon	Omelette de pomme de terre 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14		Glace
VENDREDI 22	Salade de macédoine 9,13,14	Colombo de poisson 1,2,3,9,14	Epinard à la crème 9,14	Edam 1,14	Pastèque



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 22 du 26 mai au 29 mai 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 25					
MARDI 26	Carottes rapées à l'orange 9,13,14	Poulet sauce moutarde citron 1,2,3,7,8,9,12,14	Purée de pomme de terre 2,9,14		Petits suisses aux fruits 1,14
MERCREDI 27	Concombre à la crème 9,13,14	Saucisse de toulouse sauce tomate 9,14	Riz en sauce 2,9,14	Babybel 1,14	Melon
JEUDI 28	Salade de tomates vinaigrette 1,3,14	Paêla végétarienne maison 2,9,14,10,9	Salade 9,13,14		Glace 14
VENDREDI 29	Betteraves rouges vinaigrette 9,13,14	Blanquette de poisson maison 1,2,3,5,6,9,14	Purée de carottes 9,14,13	Emmental 1,14	Banane



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 23 du 01 juin au 05 juin 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 01	Tomates Bio vinaigrette maison 9,13,14	Escalope de dinde 9,14	Pommes de terre sautées ail persil 9,14	Mimolette 1,14	Pastèque
MARDI 02	Salade verte mimolette crouton 1,9,13,14,2	Bourguignon 1,2,3,7,8,9,14	Coquillettes 9,14		Compote pomme poire 14
MERCREDI 03	Melon	Poulet rôti au paprika 9,14	Poêlée de légumes 9,14		Yaourt aux fruits 1,14
JEUDI 04	Salade de riz 1,3,9,13,14	Gratin Bio pomme de terre carottes bechamel 1,2,3,9,14	Salade 9,14,13	Emmental 1,14	Tarte aux pommes bio 1,2,3,14
VENDREDI 05	Concombre à la crème 9,1,13,14	Colin à la provençale 1,2,3,4,9,14	Riz 2,9,14		Flan nappé caramel 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 24 du 08 juin au 12 juin 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 08	Radis	Steak haché 1,2,3,7,8,9,12,14	Frites 9,14		liégeois vanille
MARDI 09	Salade tomates vinaigrette gribiche 9,13,14	Blanquette de veau 1,2,3,7,8,9,13,14	Pomme de terre purée 2,9,14	Edam 1,14	Melon
MERCREDI 10	Salade de pâtes 1,2,3,8,9,12,14	Steak haché 1,2,3,7,8,9,12,14	Haricots verts persillés 9,14	Babybel 1,14	Salade de fruits vanille 14
JEUDI 11	Carottes râpées œuf mimosa 9,13,14	Rizotto petit pois 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14		Yaourt café liégeois 1,3,14
VENDREDI 12	Tzazaki 1,3,9,13,14	Filet de poisson meuniere 1,2,3,9,14	Gratin de courgettes beschamel 1,2,9,14		Glace 1,2,3,11,10,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 25 du 15 juin au 19 juin 2026

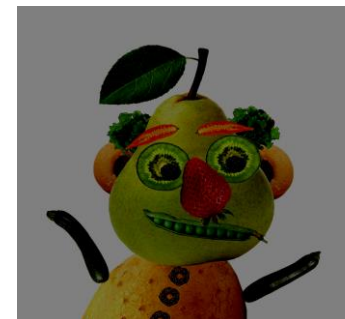
DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 15	Melon	Emincé de poulet 1,2,3,7,8,9,12,14	Poêlée de légumes bio 9,14		Crème vanille 1,3,14
MARDI 16	Salade verte dés emmental croustons 13,9,14	Bolognaise 9,14	Pâtes 2,9,14		Tiramisu 1,14
MERCREDI 17	Rosette/beurre 1,14	Cordon bleu 2,9,13,14	Petit pois carottes 9,14		Glace 1,3,14
JEUDI 18	Betterave dés de mimolette 1,3,9,13,14	Omelette oignons pomme de terre 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14	Camembert Bio 1,14	Fondant au chocolat 1,2,3,11,14
VENDREDI 19	Concombre sauce au yaourt 9,13,14	Parmentier de poisson 1,2,3,4,9,14	Salade 9,13,14	Kiri 1,14	Pomme Bio



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 26 du 22 juin au 26 juin 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 22	Concombre Bio vinaigrette 9,13,14	poulet sauce coco curry 1,3,9,14	Riz 9,14	Petit louis 1,14	Compote de fruit Bio 14
MARDI 23	Carottes rapées Bio 9,13,14	Steak haché à l'échalotte 9,14	Pôlée forestière 9,14		Fromage blanc aux fruits 1,3,14
MERCREDI 24	Taboulé 4,9,14	Roti de porc 1,2,3,8,9,12,14	Carottes sautées crème 2,9,14	Samos 1,14	Cerises
JEUDI 25	Pastèque	Couscous aux légumes 1,2,3,9,14	Semoule 9,13,14		Crème chocolat 1,3,14
VENDREDI 26	Betteraves rouge emmental 9,13,14	Pavé de poisson à la bordelaise 1,2,3,4,7,8,9,12,14	Pomme vapeur persillées 1,2,3,9,12,14		Glace liégeois 1,2,3,9,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 27 du 29 juin au 03 juillet 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 29	Taboulé 1.2.3.9.14	Axoa de poulet 1.2.3.9.12.10.14	Courgettes à la provençale 9.14	Babybel 1.14	Gateau basque 1.3.14
MARDI 30	Melon 9.13.14	Sauté de bœuf 9.14	Frites 9.14		Liégeois yaourt 1.3.14
MERCREDI 01	Carottes râpées 9.13.14	Pizza aux trois fromages 1.2.3.9.14	Salade 9.14	Mimolette 1.14	Abricot
JEUDI 02	Concombre à la crème 9.13.14	Lasagne végétarienne 1.3.9.13.2.14	Salade 9.14		Petit suisse aux fruit Bio 1.3.14
VENDREDI 03	Tomates en vinaigrette 1.9.13.14	Dos de colin pané citron 1.2.3.4.5.9.12.14	Riz sauce citron 1.2.3.13.14		Glace 1.14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.