

MENUS MAI 2026  
du lundi 4 au vendredi 29 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RAVIOLIS AUX LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE CUMIN</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE CUMIN</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA)</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>HOT DOG PARTY</p> <p>HOT DOG SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : HOT DOG ROULÉ VÉGÉTAL</p> <p>POTATOES &amp; KETCHUP DU CHEF</p> <p>CHEDDAR RAPÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAISE</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p>BETTERAVES &amp; VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS &amp; MAYONNAISE EN STICK</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p>	<p>BOULETTES AU BOEUF VBF &amp; SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : FALAFELS &amp; SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>POINTE DE BRIE LOCAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>RÔTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO &amp; VINAIGRETTE</p> <p>LENTILLES BIO À L'INDIENNE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>ST MORET BIO</p>	<p>PAUPIETTES AU VEAU FR &amp; SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>Alter : PAUPIETTES AU POISSON &amp; SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>COULOMMIERS LOCAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR &amp; SAUCE PAPRIKA</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL &amp; SAUCE PAPRIKA</p> <p>BLÉ BIO PILAF</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO RHUBARBE</p>	<p>MEUNIÈRE DE COLIN MSC &amp; CITRON</p> <p>RATATOUILLE DU CHEF</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER (FARINE BIO)</p>	<p>TOMATES &amp; VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP &amp; SAUCE AU THYM</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF &amp; SAUCE AU THYM</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO LOCALES</p> <p>EDAM BIO</p>
<p>FÉRIÉ</p>	<p>PAVÉ DE COLIN MSC THYM &amp; CITRON</p> <p>SALADE DE RIZ</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET CORNICHONS</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLES FR &amp; SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>Alter : QUENELLE DE BROCHET SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO TOMATÉS</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p>	<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>FRAISES</p>	<p>SALADE DE PENNE BIO</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉ DU CHEF &amp; SAUCE TOMATES</p> <p>COURGETTES FAÇON PESTO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>

Dessert cuisiné par nos chefs    Produit Labelisé    Produit BIO    Produit régional    Pêche durable