














Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (1/2)



	27/04 au 1er Mai	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Camembert </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à la provençale</p> <p>Pommes noisettes Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Congé de la Pentecôte</i></p>
MARDI	<p>Carbonade</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Croque veggio à la tomate</p> <p>Boullgour aux petits légumes Sauce</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Jambon (P)</p> <p>Purée Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Calamars</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare Bûchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée </p> <p>Omelette</p> <p>Boullgour Sauce curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
JEUDI	<p>Macédoine</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce à l'oseille</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise (P)</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Fête de l'Ascension</i></p>	<p>Menu Africain</p> <p>Salade Kachumbari </p> <p>Bœuf massalé </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Glace</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées Salade Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p>
 VENDREDI	<p>FÉRIÉ</p> <p><i>Bonne fête du travail !</i></p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>VICTOIRE 1945 8 MAI</p>	<p>PAS DE REPAS</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P) </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Tartelette noix de coco</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit















Produits Biologiques


Produits Labelisés

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026 (2/2)



Sobrie Restaurations

	Du 1er au 5 Juin	Du 8 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin	Du 29/06 au 3 Juillet
LUNDI	 Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Blanquette de volaille Pommes croquettes Gratin de chou-fleur Carré président Fruit de saison 	Melon Dos de colin (MSC)  Riz Sauce basilic Flan au chocolat	Bœuf aux oignons Pommes de terre Etuvée de carottes Fromage frais  Salade de fruits	Melon  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Mousse au chocolat
	 Carottes râpées HVE Rougail saucisse (P) Riz Sauce Nappé caramel	Betteraves rouges  Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Salade florida  Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Pastèque Curry de pois chiches Riz Sauce Crème dessert vanille	Pépites de poisson (MSC)  Purée Salade Sauce Carré président Fruit de saison
	Melon  Rôti de dinde Macaroni Sauce estragon Emmental râpé Glace	Pastèque Chili con carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade arlequin Parmentier de thon Salade Beignet à la framboise	Salade de tomates Aiguillette de blé au fromage Riz Sauce forestière Flan vanille
	Salade de concombres Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison	Repas froid Salade de tomates Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Fromage blanc aux fruits	Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille  Edam Glace	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Mimolette Fruit de saison	Repas froid  Salade de concombres Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote
	MARDI	JEUDI	VENREDI		



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements