



lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Salade verte vinaigrette	Salade de mélange de 5 céréales aux petits légumes	Artichaut vinaigrette	Céleri rémoulade	
Paupiette de veau sauce tomate	Colin d'Alaska PMD sauce citron	Coquelet rôti	Sauté de bœuf LR sauce curry	FERIE
Blé BIO	Carottes BIO persillées	Chutney de courgettes	#REF!	
Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Coulommier	Tomme noire	
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré	



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Feuilleté au fromage fondu	Carottes BIO râpées vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Salade de tomates
Sauté de dinde LR sauce façon blanquette	Poisson blanc PMD meunière et citron	Sauté de bœuf LR sauce paprika persil	Lasagne de bœuf BIO	Omelette bio aux oignons
Julienne de légumes	Pommes de terre sautées	Gnocchi	***	Brocolis BIO persillés
Brie	Fromage blanc sucré	Fromage frais petit moulé	Mimolette	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Purée de pommes abricots	Donuts au sucre DCG



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Salade verte vinaigrette	Salade de haricots rouges aux épices mexicaines	Œufs durs BIO mayonnaise	Carottes BIO râpées vinaigrette	Radis et beurre
Coquillettes semi-complètes BIO et sauce bœuf BIO, lentille et tomate façon	Paupiette de veau jus aux oignons	Lentilles BIO aux petits salés	Jambon fumé sauce madère	Colin d'Alaska PMD sauce Aioli
***	Ratatouille	***	Pois maraîchers BIO	Légumes aioli
Tomme blanche	Fromage blanc sucré	Gorgonzola AOP	Emmental BIO	Fromage frais tartare nature
Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake au chocolat	Crème dessert caramel



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Pizza au fromage	Carottes BIO râpées, raisins secs et vinaigrette	Saucisson LCL	Tomates , maïs et vinaigrette
FERIE	Saumonette PMD sauce crème	Escalope de dinde panée	Sauté de taureau LCL façon daube	Moussaka de bœuf BIO
	Haricots verts BIO à l'ail	Blé BIO aux petits légumes	Riz BIO LCL	***
	Fromage blanc sucré	Fromage frais Chanteneige bio	Tomme blanche	Camembert BIO
	Fruit de saison BIO	Liégeois saveur vanille	Melon Charentais	Purée de pommes poires BIO



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

