



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

* Aide UE à destination des écoles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY BEIGNET DE CHOU FLEUR VACHE QUI RIT BIO *	SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) *	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE (à portionner)	<i>1er mai Jour férié</i>
	COMPOTE POMME FRAISE	DONUTS	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	
DU 4 AU 8	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL CAMEMBERT BIO (à portionner) *	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES EDAM BIO (à portionner) *	<i>8 mai Jour férié</i>
	FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)	
MAY 2026 DU 11 AU 15	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF CHANTENEIGE BIO *	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE POISSON PANÉ MSC HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMATES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* LR PETITS POIS CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ		
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME HVE	BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)		
DU 18 AU 22	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE BEIGNET DE BROCOLIS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	MELON (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT MORËT BIO *	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PILON DE POULET AU JUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) *	CONCOMBRES VINAIGRETTE POMMES DE TERRE AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE *HOT-DOG PARTY* (pain, saucisse de porc*, ketchup) P'TIT LOUIS COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET BISCUITS ROSES DE REIMS (à portionner)
	NECTARINE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	
DU 25 AU 29	FÉRÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON POISSON PANÉ MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE CANTAL AOP (à portionner) *	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AL ET PERSIL TARTARE	MELON (à portionner) PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF COULOMMIERS (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME PASSION	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ
JUIN 2026 DU 1er AU 5	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO TOMME BIO (local) (à portionner) *	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE MINI-PENNES BIO SAINT-PAULIN (à portionner)	OEUF DUR BIO MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO *
	BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ABRICOT

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.*

MENUS DU 27 AVRIL AU 5 JUIN 2026

REMPACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
MAI 2026	DU 27/04 AU 1/05				ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR	FÉRIÉ - 1er mai	PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	FALAFELS DE POIS CHICHES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 4 AU 8		SAUCISSE DE VOLAILLE			FÉRIÉ - 8 mai	PLAT SANS PORC	
			SAUCISSE VÉGÉTALE	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 11 AU 15			JAMBON DE DINDE	FÉRIÉ - Jeudi de l'Ascension	PONT	PLAT SANS PORC	
		PARMENTIER AU FROMAGE	PANÉ FROMAGER	OMELETTE			PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 18 AU 22					"HOT-DOG" SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	ŒUF DUR		"HOT-DOG" SAUCISSE VÉGÉTALE	PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 25 AU 29	FÉRIÉ - Lundi de Pentecôte			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
PANÉ FROMAGER					BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR			PÂTES CASARECCES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ
JUIN 2026	DU 1er AU 5			SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."