



# MAI 2026 DU 4 AU 8



tri des déchets lutte contre le gaspillage

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<b>THEMATIQUE</b>	<b>GNOCCHIS PARTY</b>	<b>ASIE/VÉGÉTARIEN</b>			<b>FERIE</b>
<b>entrées</b>	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE CHOUX CHINOIS	MINI BRUCHETTA	SALADE COMPOSEE	#VALEUR!
<b>code allergènes</b>	10	6	1,7	10	
<b>plat</b>	GNOCCHIS	GYOZAS AUX LÉGUMES	PILONS DE POULET	PARMENTIER DE POISSON	
<b>code allergènes</b>	1,3,7	1,6		1,3,7	
<b>accompagnement</b>	SAUCES: CARBONARA(7) CHEDAR(7), PESTO	RIZ FRIT	ROSTI ET COURGETTES POELES	YAOURT	
<b>#VALEUR!</b>	EMMENTAL RAPÉ	3	1,7		
<b>laitage</b>	FRUIT	ANANAS FRAIS	FROMAGE	FRUIT	
<b>code allergènes</b>	7		7	7	
<b>dessert</b>			FRUIT		
<b>code allergènes</b>					
<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>			#VALEUR!		

**liste des allergènes**

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU VEGETARIEN

aliment issu de l'agriculture biologique

préparé et élaboré dans notre cuisine

agriculture a vocation santé

niveau de qualité supérieur

né, élevé, abattu en France



#####



# MAI 2026 DU 11 AU 15



tri des déchets    lutte contre le gaspillage

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<b>THEMATIQUE</b>	VEGETARIEN				
<b>entrées</b>	SALADE DE POIS CHICHES	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE	#VALEUR!	
<b>code allergènes</b>	10	1,7	10		
<b>plat</b>	NUGGETS AU BLE	COLIN MEUNIERE	STEAK HACHÉ		
<b>code allergènes</b>	1,3	1,3,4			
<b>accompagnement</b>	PATES EN SAUCE TOMATE	COURGETTES ET POMMES DE TERRE AU FOUR	PURÉE DE CÉLÉRI		
<b>#VALEUR!</b>	1,3		1,7		
<b>laitage</b>	EMMENTAL		FROMAGE		
<b>code allergènes</b>	7		7		
<b>dessert</b>	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE		
<b>code allergènes</b>					
<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>			France		

## liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU  
VEGETARIEN



aliment issu de  
l'agriculture  
biologique



préparé et  
élaboré dans  
notre cuisine



agriculture a  
vocation santé



niveau de qualité  
superieur



né, élevé, abattu  
en France





# MAI 2026 DU 18 AU 22



tri des déchets lutte contre le gaspillage

## THEMATIQUE

### entrées

**code allergènes**

### plat

**code allergènes**

### accompagnement

**#VALEUR!**

### laitage

**code allergènes**

### dessert

**code allergènes**

## PROVENANCE DES VIANDES

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<b>THEMATIQUE</b>			PIC NIC	BRESIL	LA PROVENCE
<b>entrées</b>	SALADE DE TOMATES	HARICOTS VERTS EN SALADE	CHIPS	SALADE BRESILIENNE(salade, avocat, cœur de palmier)	TAPENADE ET LEGUMES
<b>code allergènes</b>	10	10	7	10	
<b>plat</b>	COLIN PANÉ	PATES	SANDWICH	COLIN AU LAIT DE COCO	POULET A LA PROVENCALE
<b>code allergènes</b>	1,3,4	1,3,7	1,3,4	4	
<b>accompagnement</b>	PURÉE DE COURGETTES	SAUCE BOLOGNAISE		RIZ	POMMES DE TERRE AU FOUR
<b>#VALEUR!</b>	7				
<b>laitage</b>	FROMAGE	EMMENTAL RAPÉ	FROMAGE		
<b>code allergènes</b>		7	7		
<b>dessert</b>	FRUIT	FRUIT	COMPOTE ET BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	TROPEZIENNE
<b>code allergènes</b>				1,3,7	1,3,7
<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>			France	France	France

## liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU  
VEGETARIEN



aliment issu de  
l'agriculture  
biologique



préparé et  
élaboré dans  
notre cuisine



agriculture a  
vocation santé



niveau de qualité  
superieur



né, élevé, abattu  
en France

#####



# MAI 2026 DU 25 AU 29



tri des déchets    lutte contre le gaspillage

## liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>THEMATIQUE</b>	FERIE				VEGETARIEN
<b>entrées</b>	#VALEUR!	CAROTTES RAPÉES	HOUMOS ET CROUTONS	TABOULÉ	SALADE ET ŒUF DUR
<b>code allergènes</b>		10		1	3,10,
<b>plat</b>		LASAGNES	TAJINE AU POULET	BŒUF CAROTTES	MAFÉ AUX HARICOTS ROUGES
<b>code allergènes</b>		1,3,7			8
<b>accompagnement</b>		SALADE VERTE	SEMOULE	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRES	RIZ
<b>#VALEUR!</b>		10	1,7		
<b>laitage</b>				FROMAGE	
<b>code allergènes</b>				7	
<b>dessert</b>		CREME DESSERT	FRUITS	FRUIT	COMPOTE
<b>code allergènes</b>		1,3,7			
<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>			#VALEUR!		

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU VEGETARIEN	aliment issu de l'agriculture biologique	préparé et élaboré dans notre cuisine	agriculture a vocation santé	niveau de qualité supérieur	né, élevé, abattu en France
					#####

