Sem. 21 - 18/05/2026 au 24/05/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de carottes vinaigrette maltaise AB	Bolée de betteraves aux dés de féta	Taboulé frais du chef	Crêpe dorée à l'emmental
Option Sans Viande	***Julienne de carottes vinaigrette maltaise***	***Bolée de betteraves aux dés de féta***	***Taboulé frais du chef***	***Crêpe dorée à l'emmental***
Plat	Araignée de porc marinée	Hachis parmentier végétarien	Filet de poisson meunière	Sauté de veau au chorizo
Option Sans Viande	***Nuggets blé***	***Hachis parmentier végétarien***	***Quiche maison aux épinards et au chèvre***	***Boulette végétarienne (SOJA)***
Accompagnement	Courgettes fraîches sautées en persillade	Salade verte fraîche AB	Fine ratatouille maison	Macaronis au beurre demi-sel
Option Sans Viande	***Courgettes fraîches sautées en persillade***	***Salade verte fraîche***	***Fine ratatouille maison***	***Macaronis au beurre demi-sel***
Laitage				
Dessert	Liegeois au chocolat	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison AB	Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 22 - 25/05/2026 au 31/05/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Feuilleté au fromage	Radis croq'sel et micro beurre	Salade de perles au surimi
Option Sans Viande		***Feuilleté au fromage***	***Radis croq'sel et micro beurre***	***Salade de perles au surimi***
Plat		Haut de cuisse de poulet façonTex-Mex	Moules marinières de la maison	Emincés de bœuf sauce soja
Option Sans Viande		***Tortilla fraîche au fromage***	***Moules marinières de la maison***	***Nuggets de blé***
Accompagnement		Pommes de terre fraiches fondantes AB	Frites Fraîches Maison	Petits pois braisés AB
Option Sans Viande		***Pommes de terre fraiches fondantes***	***Frites Fraîches Maison***	***Petits pois braisés***
		Petit fromage frais	Gouda	Saint Nectaire
Dessert		Fruits frais de saison	Fruits frais de saison AB	Tarte aux pommes

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 23 - 01/06/2026 au 07/06/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé libanais de notre chef	Bolée de concombre vinaigrette	Bolée de betteraves vinaigrette	Duo de radis et concombres crème de ciboulettes
Option Sans Viande	***Taboulé libanais de notre chef***	***Bolée de concombre vinaigrette***	***Bolée de betteraves vinaigrette***	***Duo de radis et concombres crème de ciboulettes***
Plat	Jambon grillé au jus	Boulettes de pois chiches	Brandade de poisson du chef au persil	Paupiette de veau aux olives
Option Sans Viande	***Dos de colin poché***	***Boulettes de pois chiches***	***Brandade de poisson du chef au persil***	***Nuggets de blé***
Accompagnement	Fine ratatouille maison	Semoule à l'huile d'olive AB	Salade verte fraîche	Poêlée de légumes frais du moment AB
Option Sans Viande	***Fine ratatouille maison***	***Semoule à l'huile d'olive***	***Salade verte fraîche***	***Poêlée de légumes frais du moment***
Laitage				
Dessert	Gaufre au sucre	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison AB	Moelleux au chocolat du chef

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 24 - 08/06/2026 au 14/06/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bolée de tomates vinaigrette balsamique	Mirepoix de légumes frais au curry	Salade de haricots rouges façon mexicaine (maïs, poivrons, paprika)	Tranche de melon espagnol
Option Sans Viande	***Bolée de tomates vinaigrette balsamique***	***Mirepoix de légumes frais au curry***	***Salade de haricots rouges façon mexicaine (maïs, poivrons, paprika)***	***Tranche de melon espagnol***
Plat	Steak haché et son ketchup maison	Lasagnes végétariennes de la maison	Coeur de merlu sauce hollandaise	La grande paëlla Valencianna de notre chef
Option Sans Viande	***Boulette végétarienne (SOJA)***	***Lasagnes végétariennes de la maison***	***Coeur de merlu sauce hollandaise***	***Pané de blé, fromage et épinards***
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Salade verte fraîche	Courgettes braisées	
Option Sans Viande	***Haricots verts en persillade***	***Salade verte fraîche***	***Courgettes braisées***	
Laitage				
Dessert	Crêpes au sucre	Crème dessert vanille	Fruits frais de saison	Tarte aux pommes

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 25 - 15/06/2026 au 21/06/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bolée de tomates vinaigrette balsamique	Râpé de radis façon tzatziki	Mirepoix de carottes cuites à la marocaine	Tranche de melon charentais
Option Sans Viande	***Bolée de tomates vinaigrette balsamique***	***Râpé de radis façon tzatziki***	***Mirepoix de carottes cuites à la marocaine***	***Tranche de melon charentais***
Plat	Pané croustillant au fromage	Palette de porc à la provençale	Moules marinières de la maison	Paleron de boeuf au jus de paprika doux
Option Sans Viande	***Pané croustillant au fromage***	***Tortilla fraîche au fromage***	***Moules marinières de la maison***	***Pané de blé, fromage et épinards***
Accompagnement	Farfalles	Riz pilaf	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade	Brocolis braisés
Option Sans Viande	***Farfalles***	***Riz pilaf***	***Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade***	***Brocolis braisés***
Laitage				
Dessert	Flan nappé caramel	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Eclair au chocolat

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 26 - 22/06/2026 au 28/06/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de céleri rave frais en rémoulade	Radis et micro beurre	Bolée de concombre façon tzatziki	Tranche de Pastèque
Option Sans Viande	***Julienne de céleri rave frais en rémoulade***	***Radis et micro beurre***	***Bolée de concombre façon tzatziki***	***Tranche de Pastèque***
Plat	Filet de poisson meunière	Pave de jambon grillé aux herbes	Filet de lieu sauce nantua	Wok de boeuf de notre chef
Option Sans Viande	***Filet de poisson meunière***	***Pané croustillant au fromage***	***Filet de lieu sauce nantua***	***Pané de blé, fromage et épinards***
Accompagnement	Mitonné de petits pois aux oignons	Coquillettes	Riz créole aux poivrons	Bâtonnets de carottes fraiches aux épices AB
Option Sans Viande	***Mitonné de petits pois aux oignons***	***Coquillettes***	***Riz créole aux poivrons***	***Bâtonnets de carottes fraiches aux épices***
Laitage				
Dessert	Fruits frais de saison AB	Riz au lait indiv	Fruits frais de saison AB	Beignet au chocolat

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Sem. 27 - 29/06/2026 au 05/07/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Salade de quinoa aux petits légumes frais et vinaigrette au miel	Salade de tomates vinaigrette	Bolée de lentilles aux échalotes
Option Sans Viande	***Julienne de carottes vinaigrette balsamique***	***Salade de quinoa aux petits légumes frais et vinaigrette au miel***	***Salade de tomates vinaigrette***	***Bolée de lentilles aux échalotes***
Plat	Sauté de veau aux olives	Nuggets de blé	Penne rigate au saumon	Haut de cuisse de poulet rôtie au jus d'ail
Option Sans Viande	***Boulette végétarienne (SOJA)***	***Nuggets de blé***	***Penne rigate au saumon***	***Pané croustillant au fromage***
Accompagnement	Semoule à l'huile d'olive	Fine ratatouille maison		Haricots verts en persillade
Option Sans Viande	***Semoule à l'huile d'olive***	***Fine ratatouille maison***		***Haricots verts en persillade***
Laitage				
Dessert	Fruits frais de saison	Mousse au chocolat maison	velouté fruix	Flan pâtissier

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.