



7302 - CANDE



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade ruzinoise <small>Pdt CE2, CEufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small>	 Carottes rapées BIO vinaigrette		 Concombre à la crème	
 Emincés de poulet sauce curry	 Jambon grill sauce charcutière		 Hachis végétarien * <small>Purée de patate douce BIO</small>	
 Haricots verts CE2	Pommes pin			
Mimolette				
Fruit de saison	Purée de pomme fraise		Flan gélifié à la vanille	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificat

@ Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



Origine U.E.



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade carnaval</p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p>	 <p>pas d'entrée : passage stock tampon</p>		 <p>Macédoine de légumes</p>	
 <p>Poisson meunière FME + citron</p>	<p>Tortilla d'omelette</p>		  <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>	
  <p>Carottes BIO au beurre</p>	<p>Ratatouille + Pennes</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>		  <p>Coquillettes BIO</p>	
			<p>Edam</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>		<p>Fruit de saison</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés
Certifiés



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade complète

Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

Salade grecque

Tomate, concombre, vinaigrette

Sauté de porc sauce aux oignons

Nuggets de blé + ketchup

Purée de patate douce

Petits pois CE2

Madame Loïk

Fruit de saison


Purée de pomme abricot

JOUR FÉRIÉ



JOUR FÉRIÉ

 Repas végétarien

 Indication géographique protégée

 Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

 Produit Bleu Blanc Cœur
 Filière marine engagée

 Produit biologique
 Produit AOP



Plats composés
Certifiés



Plat contenant du porc





7302 - CANDE



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw BIO	 Œufs durs BIO mayonnaise	 -	 Potage de légumes anti gaspi	 Salade du pêcheur <small>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</small>
 Tortis à la carbonara * <small>Tortis BIO</small>	 Sauté de poulet LR sauce espagnole	 -	 Brandade de poisson FME *	 Chipolatas CE2
 -	 Semoule HVE	 -	 -	Coquillettes
 Purée de pommes HVE	Fruit de saison	 -	Chanteneige	 -
 Purée de pommes HVE	Fruit de saison	 -	Fruit de saison	Crêpe au sucre

Repas végétarien
 Indication géographique protégée
 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 Plats composés

Plat élaboré par nos chefs
 Filière marine engagée
 Produit AOP
 Certifiés

Origine U.E.



7302 - CANDE

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Duo de carottes BIO et de maïs 		 Tomate BIO vinaigrette 	 Concombre à la crème
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade 	Colin FME pané doré au beurre + citron 
	Salade verte		Purée de pommes de terre 	 Riz BIO à la tomate 
	Vache qui rit			
	Maestro vanille		 Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats

composés

Certifiés



Origine U.E.



7302 - CANDE

Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>		Tomate BIO vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes CE2	Frites (au four)		Gratin de coquillettes	Haricots beurre CE2 à l'ail
				Petit Louis
Donus	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats

composés

Certificat

Ⓢ Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



Origine U.E.



7302 - CANDE

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Salade picorette <small>Céleri BIO, maïs BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette</small>	Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas LR sauce rougail	Palet maraicher + ketchup		Colin meunière FME + citron	Jambon grill BBC sauce brune
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Purée de pdt	Haricots verts CE2 persillés
			Camembert	
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certifié



Origine U.E.





7302 - CANDE



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Duo de tomate et de concombre</p>	<p>Salade piémontaise végétarienne</p> <p>Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</p>		<p>Salade à la provençale</p> <p>Concombre BIO, tomate BIO, polavons, vinaigrette</p>	<p>Paté de campagne</p>
<p>Marmitte de colin FME sauce crevettes</p>	<p>Tortilla d'omelette</p>		<p>Filet de poulet sauce aux herbes</p>	<p>Couscous *</p> <p>Semoule HVE</p>
<p>Haricots beurre CE2</p>	<p>Epinards CE2 à la crème + Pommes vapeur</p>		<p>Gratin d'aubergines</p>	
<p>Emmental</p>				
<p>Purée de pommes HVE</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Tarte au citron</p>	<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

@ Plat contenant du porc

Certifica



Origine U.E.





Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Pâtes HVE au pesto 	Salade printanière Salade, tomate, maïs, dés de fromage 		 Taboulé	Salade grecque Tomate, concombre, vinaigrette 
Mitonner de bœuf sauce moutarde  	Crêpe emmental		Raviolis stock tampon + gruyère râpé	Paëlla de la mer FME*  
Pdt au four	Salade verte			
			Mimolette	
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certifica

Ⓢ Plat contenant du porc



Origine U.E.



Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre à la crème		Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomate, citron, herbes</small>	Tomate à croquer
Hachis végétarien * <small>Lentilles CE2</small>	Cordon bleu + ketchup		Filet de colin FME sauce ciboulette	Jambon blanc BBC
-	Frites		Riz BIO	Chips
			Buchette de chèvre	
Crème au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Brownie



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certifiés



Origine U.E.

