

Menus du 27 avril au 15 mai 2026

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

<p>lundi 27 avr.</p> <p>Céleri local rémoulade </p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam BIO </p> <p>Riz au lait</p>	<p>mardi 28 avr.</p> <p>Cake au fromage</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Suisse aux fruit</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 29 avr.</p> <p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc local sauce au curry </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme mangue</p>	<p>jeudi 30 avr.</p> <p>Betteraves, vinaigrette</p> <p>Pennes BIO </p> <p>Sauce crémeuse ricotta épinards </p> <p>Brie local </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 1 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>lundi 4 mai</p> <p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Tarte aux fromages </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème dessert BIO à la vanille </p>	<p>mardi 5 mai</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce citronnée</p> <p>Riz BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 6 mai</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet local sauce forestière </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme du père Antoine</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>jeudi 7 mai</p> <p>MILLE ET UNE NUIT</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Couscous (merguez, boulette)</p> <p>Semoule BIO et légumes </p> <p>Fromage frais</p> <p>Cake orange</p>	<p>vendredi 8 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>lundi 11 mai</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Nappé caramel</p>	<p>mardi 12 mai</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Jambon local, sauce brune </p> <p>Macaronis BIO </p> <p>Fromage blanc BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 13 mai</p> <p>Salade de riz BIO </p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau du chef</p>	<p>jeudi 14 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>vendredi 15 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>

Menus du 18 mai au 12 juin 2026

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

<p>lundi 18 mai</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Filet de saumon keta sauce provençale</p> <p>Blé BIO</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>HOT DOG PARTY</p> <p>Coleslaw local</p> <p>Hot dog</p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Smoothie fraises</p>	<p>mercredi 20 mai</p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 21 mai</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Tarte aux asperges d'Alsace et emmental</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Bolognaise (boeuf haché local)</p> <p>Spaghettis BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Compote de pommes</p>
<p>lundi 25 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>mardi 26 mai</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Boulettes de pois chiches BIO, sauce tomate</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>mercredi 27 mai</p> <p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet local sauce suprême</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan vanille du chef</p>	<p>jeudi 28 mai</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gratin de poisson à la tomate</p> <p>Brocolis</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 29 mai</p> <p>Carotte râpées BIO vinaigrette au jus d'orange</p> <p>Emincé de boeuf façon carbonnade</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert royal</p> <p>Compote pommes cerises</p>
<p>lundi 1 juin</p> <p>Salade de perles au surimi</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>mardi 2 juin</p> <p>Tomates BIO vinaigrette balsamique</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce à la crème</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage frais</p> <p>Clafoutis au cerises</p>	<p>mercredi 3 juin</p> <p>VOYAGE EN INDE</p> <p>Carottes râpées BIO au cumin</p> <p>Poulet sauce tandoori</p> <p>Riz BIO</p> <p>Cheddar</p> <p>Smoothie banane mangue</p>	<p>jeudi 4 juin</p> <p>Pastèque</p> <p>Omelette cake à la tomate</p> <p>Fusillis HVE</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme myrtilles</p>	<p>vendredi 5 juin</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de porc local sauce à l'ancienne</p> <p>Blé BIO aux carottes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 8 juin</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Knack locale</p> <p>Coquillettes BIO sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Pastèque</p>	<p>mardi 9 juin</p> <p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Royal crémeux</p> <p>Suisse aux fruits</p>	<p>mercredi 10 juin</p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde légère</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>jeudi 11 juin</p> <p>VOYAGE AU MEXIQUE</p> <p>Salade de maïs à l'avocat</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Cheddar</p> <p>Torta de cielo (gâteau aux amandes)</p>	<p>vendredi 12 juin</p> <p>Tomates BIO mozzarella</p> <p>Dahl de lentilles corail BIO</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Tomme aux fleurs de sureau BIO</p> <p>Fraises d'Alsace</p>

Menus du 15 juin au 03 juillet 2026

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Poisson meunière sauce tartare</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Spaghettis BIO</p> <p>Carbonara</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de radis fromage frais</p> <p>Sauté de boeuf, sauce tomate</p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Carré Ligueuil</p> <p>Brownie, crème anglaise</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Quiche ratatouille mozzarella</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam BIO</p> <p>Compote pomme biscuit</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce brune</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc sucré local</p> <p>Pastèque</p>
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Çaquette épinard et fromage</p> <p>Flageolets à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Fromage frais</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Concombre BIO à la crème</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce curry au lait de coco</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Tomates BIO vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de poulet local sauce thym et citron</p> <p>Gratin de pommes de terre et courgettes</p> <p>Brie local</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juil.	jeudi 2 juil.	vendredi 3 juil.
<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Carré de l'Est local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et tomate</p> <p>Assiette kebab végétale et sauce blanche</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt au citron BIO</p> <p>Cake noix de coco</p>	<p>Concombres BIO vinaigrette</p> <p>Rosbeef, mayonnaise</p> <p>Taboulé frais à la menthe (semoule BIO)</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote pommes pêches</p>	<p>Salade de riz BIO au thon</p> <p>Colombo de poulet local</p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais</p> <p>Mousse au chocolat et madeleine</p>