

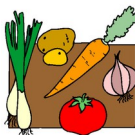




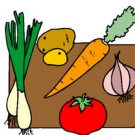



## du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
<b>ENTRÉE</b> 	Rillettes « <i>Viande française</i> »	Radis au beurre <i>BIO</i>	Pastèque	<i>Menu végétarien</i>  Salade de tomates maïs emmental <i>BIO</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Dos de colin « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Poêlée de légumes	Poulet pané sauce tartare  Haricots verts	Chipolatas « <i>Viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »  Lentilles <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Gratin de pommes de terre  Salade verte
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »  Yaourt nature	Babybel <i>BIO</i>  Compote biscuit	Tomme blanche  Fromage blanc <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i>  Fraises



## du 25 au 29 mai 2026

	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
<b>ENTRÉE</b> 		<i>Menu végétarien</i>  Betteraves <i>BIO</i>	Carottes râpées <i>BIO</i>	Pizza
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Férialé	Tarte tomates  Frites de patate douce	Bolognaise « <i>Viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »  Spaghettis « <i>Produits locaux</i> »	Filet de poisson sauce homardine « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »  Chou-fleur « <i>Produits locaux</i> »
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 		Fromage blanc <i>BIO</i>  Compote	Yaourt nature  Glace	Emmental <i>BIO</i>  Banane <i>BIO</i>



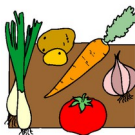




## du 1<sup>er</sup> au 5 juin 2026

	<b>LUNDI 01/06</b>	<b>MARDI 02/06</b>	<b>JEUDI 04/06</b>	<b>VENDREDI 05/06</b>
<b>ENTRÉE</b> 	Radis	<i>Menu végétarien</i> Pâté de campagne « <i>Viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Pastèque	Champignons à la parisienne
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Braisé de bœuf sauce tomate <i>BIO</i> « <i>viande française</i> »  Carottes braisées <i>BIO</i>	Chili végétarien  Riz	Dos de colin « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »  Blé à la tomate	Echine de porc ½ sel « <i>Viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »  Lentilles <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Tomme de chèvre <i>BIO</i>  Compote biscuit	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »  Fruit frais <i>BIO</i>	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »  Cocktail de fruits <i>BIO</i>	Crème dessert caramel <i>BIO</i>  Fruit frais <i>BIO</i>



## du 8 au 12 juin 2026

	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
<b>ENTRÉE</b> 	Macédoine au thon	Rosette « <i>Viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Melon	Concombre vinaigrette <i>BIO</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Jambon braisé « <i>viande française</i> » « <i>Produits issus des circuits courts</i> »  Coquillettes	Quiche au fromage  Poêlée de légumes <i>BIO</i>	Rôti de porc au jus « <i>Produits issus des circuits courts</i> »  Pommes de terre country	Filet de poisson sauce vin blanc « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »  Riz
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »  Banane <i>BIO</i>	Tomme de chèvre <i>BIO</i>  Compote	Comté AOP  Glace	Fromage blanc <i>BIO</i>  Fruit frais



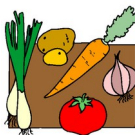




## du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
<b>ENTRÉE</b> 	Taboulé	Radis au beurre	<i>Menu végétarien</i> Carottes râpées <i>BIO</i>	Tomate vinaigrette <i>BIO</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Poisson Bordelaise « Produits issus de la pêche durable »  Carottes Vichy	Paupiette de dinde sauce forestière « viande française »  Poêlée de légumes	Galette de pommes de terre  Salade verte	Saucisse de Toulouse « viande française »  Pâtes
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Yaourt nature « Produits locaux »  Fruit frais <i>BIO</i>	Camembert Pur Perche « Produits locaux »  Compote biscuit	Tomme de chèvre <i>BIO</i>  Glace	Emmental AOP  Fraises



## du 22 au 26 juin 2026

	<b>LUNDI</b> 22/06	<b>MARDI</b> 23/06	<b>JEUDI</b> 25/06	<b>VENDREDI</b> 26/06
<b>ENTRÉE</b> 	Rosette	<i>Menu végétarien</i> Melon	Tomate vinaigrette <i>BIO</i>	Concombre vinaigrette <i>« produits issus des circuits courts »</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Paupiette de dinde sauce forestière <i>« viande française »</i>  Riz <i>« Produits locaux »</i>	Tortellini sauce tomate  Salade verte	Carbonara <i>« produits issus des circuits courts »</i>  Spaghettis	Filet de poisson sauce crevettes <i>« Produits issus de la pêche durable »</i>  Poêlée de légumes
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>  Fruit frais	Yaourt nature <i>« Produits locaux »</i>  Litchis au sirop	Cantal jeune AOP  Glace	Tomme de chèvre <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>  Banane <i>BIO</i>



## du 29 juin au 3 juillet 2026

	LUNDI 29/06	MARDI 30/06	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
<b>ENTRÉE</b> 	Radis au beurre	Pâté de campagne « produits issus des circuits courts »	Melon	Chou-fleur vinaigrette
<b>PLAT PRINCIPAL</b>  <b>GARNITURE</b> 	Emincé de bœuf sauce tomate <i>BIO</i> « viande française »  Carottes braisées <i>BIO</i>	Pané au fromage  Torsade	Emincé kebab  Pommes de terre country	Rôti de porc « viande française » « produits issus des circuits courts »  Lentilles <i>BIO</i> « Produits locaux »
<b>FROMAGE ou LAITAGE</b>  <b>DESSERT</b> 	Tomme de chèvre <i>BIO</i>  Compote	Camembert Pur Perche « Produits locaux »  Fruit frais <i>BIO</i>	Yaourt nature « Produits locaux »  Glace	Crème caramel beurre salé <i>BIO</i>  Fruit frais <i>BIO</i>