



Semaine du 11 au 15 mai 2026 (S20)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Carottes râpées	Coeurs de palmier maïs et tomates		
Plats Protidiques	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange	Colin pané MSC		
Accompagnements	Haricots verts	Semoule HVE	Poêlée de légumes		
Fromage / Laitage	Brie pointe	Tomme noire	Saint Paulin		
Desserts	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Riz au lait		

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc
















Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay





Semaine du 18 au 22 mai 2026 (S21)


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	 Carottes râpées	Pommes de terre façon piémontaise (pommes de terre, tomates, cornichons, fromage blanc, mayonnaise)	Œufs mayonnaise	Radis beurre
Plats Protidiques	 Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise	 Jambon grill HVE sauce Dijonnaise	Paleron de boeuf sauce champignons	 Boulettes végétales sauce estragon	Sauté de boeuf RAV au paprika
Accompagnements	  Pommes rissolées	  Petits pois	 Haricots beurre HVE provençale	Duo de carottes jaunes et oranges	Purée de carottes
Fromage / Laitage	 Bûchette lait mélange	Gouda	 Carré ligueil	 Camembert	Madeleine
Desserts	 Compote de pommes HVE	 Fruit frais	Ananas au sirop	Tarte normande	Yaourt sucré


Suggestion de notre diététicien

BIO 

Fournisseurs locaux  lait et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Contient du porc 












Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge,  Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay





Semaine du 25 au 29 mai 2026 (S22)


	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 			 Cervelas nature	Carottes râpées	Tomates	Melon
Plats Protidiques				 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise	 Saucisse végétale sauce rougail	Cheeseburger VBF	 Poisson meunière MSC nature
Accompagnements				Macaronis	Beignets de choux fleurs	 Frites au four HVE	 Pommes de terre quartiers LOCAL
Fromage / Laitage				Galette St Michel	Tomme noire	 Emmental BIO	 Kiri crème
Desserts				 Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Eclair vanille


Suggestion de notre diététicienne


BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Contient du porc 

Produits durables et de qualité (HVE,
Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
AOC, Pêche Durable...) 











Elaboré dans notre cuisine



Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay






Semaine du 1er au 5 juin 2026 (S23)


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Concombres tomates et maïs	Tomates	Carottes râpées	 Saucisson ail
Plats Protidiques	  Saute de porc HVE au paprika	 Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Moussaka VBF	 Rousties de légumes	Paupiette de veau à l'estragon
Accompagnements	 Petits pois carottes	 Pommes de terre quartiers LOCAL	Boulgour	Pâtes	Haricots verts
Fromage / Laitage	Madeleine	Rondelé	Edam	Brie pointe	Tomme blanche
Desserts	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Donut's	 Fruit frais	 Compote pomme abricot HVE


Suggestion de notre diététicien


BIO 

Fournisseurs locaux  lait et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Contient du porc 

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge,  Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay



Semaine du 8 au 12 juin 2026 (S24)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Rillettes HVE	Melon	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)
Plats Protidiques	Boulettes végétales stroganoff	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Forestière	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Pâtes	Purée	Duo de carottes et pommes de terre Local	Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage	Emmental BIO	Cantadou	Saint Paulin	Bûchette lait mélange	Galette bretonne
Desserts	Fruit frais	Liégeois chocolat	Tarte normande	Fruit frais	Yaourt sucré

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc














Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay





Semaine du 15 au 19 juin 2026 (S25)


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise)	Melon	Taboulé	Concombres nature	Tomates nature
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	  Jambon blanc HVE froid	  Roti de porc HVE aux oignons	 Boulettes végétales sauce tomate	 Dos de colin MSC sauce citron
Accompagnements	 Haricots beurre HVE provençale	Frites au four	Lentilles cuisinées	Riz	 Blé pilaf
Fromage / Laitag	Petit suisse sucré	Biscuit Nouba	Brie pointe	 Emmental BIO	Yaourt sucré
Desserts	 Fruit frais	Yaourt sucré	 Fruit frais	 Gâteau au chocolat	 Fruit frais


Suggestion de notre diététicien


BIO 

Fournisseurs locaux  lait et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Contient du porc 

Produits durables et de
qualité (HVE, Label Rouge, 
Nouvelle Agriculture, AOP,
AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay



Semaine du 22 au 26 juin 2026 (S26)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Concombres et pastèque	Pâté de campagne HVE	Betteraves HVE	Saucisson ail
Plats Protidiques	Rôti de dinde aux poivrons	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Nugget's de blé	Quiche lorraine	Crêpe au fromage
Accompagnements	Courgettes sautées	Beignets de brocolis	Blé aux petits légumes	Haricots verts	Carottes aux épices
Fromage / Laitage	Mimolette	Petit suisse sucré	Madeleine	Edam	Brie pointe
Desserts	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Yaourt sucré	Fruit frais	Compote pomme fraise

gestion de notre diète

BIO

Fournisseurs locaux lait et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)




Elaboré dans notre cuisine

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay





Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 (S27)




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Betteraves (Stock déjà sur place)	Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise)	Concombre bulgare	Tomates cerise
Plats Protidiques	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce aigre douce	 Raviolis au bœuf (Stock déjà sur place)	 Sauté de porc HVE Dijonnaise	Beignets au calamar nature	 Jambon blanc HVE
Accompagnements	Haricots verts		Poêlée de légumes	Purée d'épinards	Chips
Fromage / Laitage	 Emmental BIO	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	 Fruit frais	 Compote de pommes HVE (Stock déjà sur place)	 Riz au lait	 Cake pépites de chocolat	Madeleines


Suggestion de notre diététicien


BIO 

Fournisseurs locaux  lait et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Contient du porc 

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, , Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay