



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 20 au 24 avril 2026




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Radis beurre	Œuf mayonnaise		 Salade verte	 Taboulé oriental bio
 Bio gnocchis à l'italienne	Paupiette de veau dijonnaise <small>(sans viande : merlu sauce citron)</small>		Aiguillettes de poulet au jus <small>(sans viande : bolognaise végétale bio)</small>	 Filet de poisson doré au beurre
	 Carottes persillées		 Pommes de terre persillées	 Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé	 Pont l'évêque		Emmental	Petit moulé nature
Cookies	 Fruit de saison bio		 Compote de poires bio	Flan vanille
 Agriculture Biologique Europe <small>CE2: Certification Environnementale Niveau 2</small>	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Filière Marine Engagée	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)








LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza margherita	Betteraves vinaigrette (stock tampon)		Concombre bio menthe vinaigrette	
Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : nuggets de poisson)	Boulettes de bœuf bio au jus (sans viande : quenelles nature sauce financière)		Bio pâtes tortelloni tomate mozzarella	AUJOURD'HUI C'EST REPOS
Petits pois au jus	Semoule bio			
Petit suisse sucré	Camembert		Chanteneige bio	
Fruit de saison bio	Compote pomme abricot		Crêpe chocolat noisette	

 Agriculture Biologique Europe
 Haute Valeur Environnementale (HVE)
 Bœuf, volaille, porc français
 Filière Marine Engagée
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
















CE2: Certification Environnementale Niveau 2








LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade coleslaw bio</p> 	 <p>Salade de pâtes pépinettes</p>		 <p>Tomate vinaigrette</p>	
 <p>Saucisses de francfort* <small>(sans viande : roulé végétal goût merguez)</small></p>	 <p>Filet de poulet sauce estragon <small>(sans viande : lieu sauce nantua)</small></p>		 <p>Filet de poisson meunière</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> AUJOURD'HUI C'EST REPOS </div>
<p>Purée de pommes de terre</p>	 <p>Haricots beurre persillés</p>		<p>Riz & ratatouille</p>	
 <p>Saint Nectaire</p>	 <p>Yaourt sucré bio</p>		 <p>Vache qui rit bio</p>	
<p>Mousse au chocolat <small>(gélatine végétale : flan vanille nappé caramel)</small></p>	 <p>Fruit de saison bio</p>		<p>Flan pâtissier</p>	

 Agriculture Biologique Europe	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Filière Marine Engagée	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
---	---	---	--	--

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé oriental bio	Salade verte			
Emincé de dinde au jus <small>(sans viande : pavé de poisson mariné provençal)</small>	Tacos bœuf mexicain <small>(sans viande : tacos chili sin carne)</small>		<i>Pont de l'Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
Choux fleurs béchamel	Frites & ketchup			
Camembert	Yaourt à boire bio			
Compote de pommes	/			

Agriculture Biologique Europe
CE2: Certification Environnementale Niveau 2

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



**ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI**

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate au basilic	Salade de riz bio		Radis beurre	Crêpe fromage
Bio pâtes Teddy cheese gratinés	Sauté de bœuf aux poivrons (sans viande : colin aux petits légumes)		Jambon de porc* (sans viande : œufs mayonnaise)	Poisson pané citron
	Carottes bio aux oignons		Salade de pommes de terre	Epinards à la crème
Cantal	Camembert bio		Fromage fouetté Madame Loïk	Petit suisse sucré
Compote de pêches	Fruit de saison bio		Gâteau cake citron amande	Fruit de saison

Agriculture Biologique Europe
 CE2: Certification Environnementale Niveau 2

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson à l'ail cornichon* <small>(sans viande : œuf mayonnaise)</small>		Concombre bio vinaigrette	Salade verte aux croûtons
AUJOURD'HUI C'EST REPOS	Haricots blancs façon tajine		Emincé de poulet basquaise <small>(sans viande : omelette)</small>	Colin sauce citron
	Semoule bio		Riz bio au curcuma	Courgettes persillées
	Petit moulé		Yaourt sucré	Coulommiers bio
	Fruit de saison bio		Fraises	Donuts cacao

Agriculture Biologique Europe
CE2: Certification Environnementale Niveau 2

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appellation d'Origine Protégée (AOP)