

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Céleri râpé mayonnaise 	 Riz base new Delhi (lentille, pois chiche, poireaux, tomate, carotte, riz, mélange tandoori) 	 Pilon de poulet	 Carottes râpées et dés de gouda 	 Saucisson à l'ail et beurre <i>*betteraves vinaigrette</i>
 Boulette au bœuf sauce hongroise		 Galette tex Mex (haricot rouge, boulgour, poivrons) 	 Sauté de bœuf au jus 	 Brandade de poisson avec purée BIO & Salade verte 
<i>Palet végétal coco curry</i> 		 Chou fleur et pommes de terre béchamel	 Œuf durs 	
Petits pois carottes	 Emmental	 Brie	 Haricots verts persillés	 Hachis lentille tomate (purée Bio) 
 Fromage blanc nature et sucre	  Fruit de saison	 Banane RUP	 Cake au yaourt 	 Yaourt à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Fruit de saison Mini roulé à la fraise	Pain Chocolat	 Brioche  Lait	Compote pomme Madeleine	 Cookie  Lait
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 de l'UE à destination des écoles	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade coleslaw (carotte et chou mayonnaise) 	 Rôti de bœuf au jus et ketchup	 Salade de verte et croûtons	 Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)	 Poisson Frais
 Tortellini pomodoro mozzarella base tomate 	 Omelette  	Calamars à la romaine	 Escalope de poulet sauce camembert 	 Riz achard de légumes (oignon, carotte, haricot blanc, haricot plat, curry)  
	 Printanière de légumes	 Bouchées azukis Sauce cocktail 	 Œufs durs sauce mornay  	 Riz de Camargue
 Crème dessert au chocolat	 Cantal 	Pommes noisettes	 Jeunes carottes  	 Gouda
 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt nature et sucre	  Tarte normande	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Compote de pommes	Pain Chocolat	 Fruit de saison Gaufre	 Lait Cookie	Compote pommes Barre bretonne
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée		 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Hachis parmentier 	 Salade verte et maïs 	 Spirales carbonara 	 Sauté de bœuf au curry	 Carottes râpées et dés d'emmental 
 Hachi égrené de pois  	 Omelette  	 Spirales à l'italienne (oignon, poivron, brunoise de légumes, lentille, olive noire)  	 Palet coco curry sauce fraîcheur (fromage fouetté, jus de citron, fromage blanc)	 Colin meunière 
 Saint Nectaire	 Haricots verts persillés et pomme de terre	Carré	 Brocolis béchamel	 Œufs durs 
 Fruit de saison	 Fromage frais nature et sucre	 Fruit de saison	 Tomme	 Purée de potimarron
 Fruit de saison	 Fromage frais nature et sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Flan vanille coco 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Lait Barre Bretonne	 Fruit de saison Brioche	 Gaufre Lait	Compote pomme ananas Mini roulé au chocolat	Pain Chocolat
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 de l'UE à destination des écoles	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
 Œufs durs mayonnaise 	 Rôti de bœuf au jus et ketchup	 Semoule à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené de bœuf, muscade, paprika, cumin) 	 Salade verte et dés de cheddar 	 Chou rouge râpé 
  Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille	 Galette tex-mex 	  Semoule à l'africaine végétale (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin) 	 Poisson frais	 Spirales à la Mexicaine (tomates, haricots rouges, poivrons, ail, paprika, cumin) 
 Gratin campagnard 	 Légumes aioli (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)	 	 Omelette 	
 Lentilles 	 Camembert 	Edam	 Epinards béchamel et pommes de terre 	
 Fromage frais aux fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Tarte aux poires	 Yaourt à la vanille 
GOUTER Compote de pommes fraises Palet Breton	GOUTER Pain Chocolat	GOUTER Brioche  Lait	GOUTER Fruit de saison  Cookie	GOUTER Compote de pommes Moelleux au citron
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques RUP	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 		POISSON D'AVRIL	LA PROVENCE	
 Carottes râpées et dés de mimolette	 Concombres crème ciboulette	 Emincé de dinde sauce normande (champignon, carotte, ail oignon, crème)	 Salade de riz niçoise (haricots verts, tomate, olives)	 Poisson frais
 Boulgour à l'italienne (oignon, poivron, brunoise de légumes, lentille, olive noire)	 Jambon blanc *jambon de dinde	 Curry de pois chiche et riz	 Braisé de bœuf provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	 Omelette
	 Coquillelte lentille tomate	 Petits pois	 Bouchée au pistou sauce basilic (emmental, crème, basilic)	 Chou fleur béchamel et pomme de terre
	 Coquillettes et fromage râpé	 Camembert	 Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	 Tomme
 Purée de pomme poire	 Crème dessert au chocolat	 Fruit de saison	 Gâteau Provence amandine citron	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Chocolat	 Lait Prince	Compote de pommes Cookie	 Fruit de saison Gaufre	Chocolatine
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 06 au 10 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			LE JOUR DU 	
	Cordon bleu de dinde	Batavia et croutons	Risoni à la basque (poivrons, tomates, épices paella, oignons, concentré de tomate)	Carottes râpées et dés de gouda
	Croq veggie au fromage 	Sauté de veau sauce au curry		Colin meunière et citron
	Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)	Hachi égrené de pois 		Omelette 
	Yaourt à la vanille	Pommes rissolées		Brocolis béchamel
	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits		Cake aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	 Lait Prince	 Fruit de saison Madeleine	Pain Chocolat	Compote de pommes abricots Barre bretonne



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles



Confectionné à la cuisine centrale



Issu du commerce équitable



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

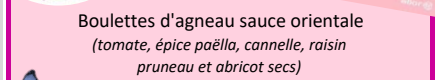


Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Concombres vinaigrette et dés de brebis 	 Batavia, radis rondelles et maïs 	 Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) 	 Céleri râpé mayonnaise et dés de gouda 	Pizza au fromage
Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) 	 Semoule façon couscous (légumes couscous, tomate concassée, raisins secs, pois chiche, semoule)  	  Gratin campagnard 	Braisé de boeuf et ketchup 	Poisson Frais
 Palet carotte et herbes de Provence 		 Camembert 	 Riz base new Delhi (lentille, pois chiche, poireaux, tomate, carotte, riz, mélange tandoori)  	 Omelette  
 Chou fleur et pommes de terre sauce mornay		 Fruit de saison 	Haricots beurres ciboulette	Pomme de terre en robe des champs Crème ciboulette
 Purée de pomme cannelle  	 Pechalou au chocolat	Fruit de saison	 Cake vanille 	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Chocolat	 Lait Brioche	Compote de pommes poires Moelleux au citron	 Fruit de saison Cookie	Chocolatine
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 de l'UE à destination des écoles	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables

Menu

Du 20 au 24 Avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 
 Rôti de bœuf au jus et ketchup	 Carottes râpées et dés d'emmental 	 Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) 	 	 Chili sin carne (oignon, concentré de tomate, haricot rouge, maïs, poivrons) et riz de Camargue 
 Œufs durs sauce mornay 	 Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)	 Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme) 		
 Courgettes à l'ail et pomme de terre	 Coquillettes à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge) 	Galette indienne (lentille corail, courgette, mélange tandoori) 		
 Cantal	 Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte) 	Purée d'épinards		 Fromage frais aux fruits
 Banane	 Crème dessert à la vanille	 Fromage blanc nature et sucre		 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Compote de pommes Galette St Michel	 Gaufre  Fruit de saison	 Lait Barre Bretonne	 Fruit de saison  Madeleine	Rocher choco coco Compote de pommes pêches
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée		 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 27 Avril au 01 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				FERIE
 Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) 	 Concombres vinaigrette et dés de brebis 	 Riz de Camargue et bœuf crémeux aux champignons 	 Carottes râpées et dés de mimolette 	
 Omelette  	 Brandade de poisson (purée de pomme de terre BIO) et salade verte 	 Riz légumes haricot blanc colombo  	 Sauté de veau au curry 	
 Brocolis béchamel 	 Gratin campagnard  	 Saint Paulin 	 Œufs brouillés  	
 Yaourt nature et sucre 	 Flan vanille 	 Fruit de saison 	 Haricots verts à l'ail et pomme de terre 	
 	 	 	 Cake aux confits d'orange 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Brioches Lait	Pain Chocolat	Compote de pommes bananes Moelleux au citron	Chocolatine	
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables