



Les menus du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées</p> <p>∞ ∞</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourgeoise</p> <p>Papillons</p> <p>∞ ∞</p> <p>Rondelé nature</p> <p>∞ ∞</p> <p>Yaourt aux fraises à servir</p>	<p>Salade de courgettes au basilic</p> <p>∞ ∞</p> <p> Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de brocolis (p. de terre)</p> <p>∞ ∞</p> <p>Cantal AOP</p> <p>∞ ∞</p> <p>Poire</p>		<p>Salade de betteraves rouges à la ciboulette</p> <p>∞ ∞</p> <p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre</p> <p>(carottes fraîches-courgettes-navets fraîs-poivrons-oignons-tomates)</p> <p>∞ ∞</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>∞ ∞</p> <p>Fromage blanc  stracciatella</p>	<p>FERIE</p> <p>1er MAI</p> <p>FETE DU TRAVAIL</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Papillons</p>	<p> Omelette maison (œufs) nature</p> <p>Purée de brocolis (p. de terre)</p>		<p>Idem menu standard</p>	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal




 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.


Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 04 au 10 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jus d'orange</p> <p>∞ ∞</p> <p>Curry de <u>lentilles vertes</u> (<u>carottes fraîches-courgettes fraîches</u>)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>∞ ∞</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p>∞ ∞</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>∞ ∞</p> <p>Quiche à la volaille</p> <p>Salade verte</p> <p>∞ ∞</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>∞ ∞</p> <p>Compote <u>pomme</u>-griottes </p>		<p><u>Salade verte</u></p> <p>∞ ∞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise </p> <p>∞ ∞</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>∞ ∞</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p>FERIE</p> <p>08-mai</p> <p>VICTOIRE 1945</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p>		<p>Spaghettis à la bolognaise </p> <p>végétale (égrené végétal)</p>	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 11 au 17 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Pas d'entrée*</p> <p>∞ ∞</p> <p> Merlu sauce à la provençale</p> <p>Boulghour</p> <p>∞ ∞</p> <p>Gouda</p> <p>∞ ∞</p> <p>Orange</p> <p>*Gaufre de Liège</p>	<p>Radis roses </p> <p>∞ ∞</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p>∞ ∞</p> <p>Emmental râpé</p> <p>∞ ∞</p> <p>Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)</p>		<p>FERIE</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>FERME</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de lentilles beluga et lentilles corail Boulghour</p>	<p>Idem menu standard</p>			

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international








Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.


Les menus du 18 au 24 mai 2026

La Bretagne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de concombres à la menthe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emincé de porc au jus <i>S/porc : Emincé de dinde</i></p> <p>Gnocchis</p> <p>☞ ☞</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>☞ ☞</p> <p> Poisson pané</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>☞ ☞</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Banane (issue d'une région ultrapériphérique)</p>		<p> </p> <p>Salade de chou-fleur au vinaigre de cidre</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce frigousse (pomme-marron-cardamome)</p> <p>Ragoût de carottes fraîches et pommes de terre aux oignons</p> <p>☞ ☞</p> <p> Fromage à tartiner</p> <p> Far breton aux pruneaux </p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges</p> <p> Riz pilaf</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pomme</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Gnocchis</p>	<p>Pané de blé</p> <p>Purée d'épinards</p>		<p>Bouchées pistou sauce frigousse</p> <p>Ragoût de carottes fraîches et pommes de terre aux oignons</p>	<p>Idem menu standard</p>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.