



Semaine n°20- du 11 au 17 Mai 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 11	Potage de lentilles corail (HVE) Chou rouge rémoulade balsamique Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Potage de lentilles corail (HVE) Salade arlequin Poulet rôti au jus Haricots verts Yaourt nature Purée de pomme (HVE)
MARDI 12	Potage de légumes Taboulé Sauté de dinde au curry Carottes Brie Tapioca au lait (BIO)	Potage de légumes Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Tomate farçie sauce tomate Riz créole Fraidou Poire (HVE)
MERCREDI 13	Velouté d'asperge Concombre (BIO) ciboulette Moussaka au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) vanille	Velouté d'asperge Salade marco polo Colin pané sauce tartare Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Flan vanille
JEUDI 14	Potage de légumes Radis beurre Jambon braisé sauce barbecue Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Fondant pomme fruits rouges	Potage de légumes Macédoine de légumes Rognons de bœuf à l'ancienne Ecrasé de P.de terre (HVE) Camembert Fraises
VENREDI 15	Potage de courgette et vermicelles Carotte râpée (BIO) à la coriandre Merlu blanc du Cap sauce crustacés Riz (BIO) au curcuma Fondu président Flan nappé au caramel	Potage de courgette et vermicelles Salade de pâtes papillon (BIO) ciboulette Escalope viennoise Petits pois cuisinés Bleu d'Auvergne Poire (HVE)
SAMEDI 16	Plats végétariens Potage de légumes Salade fantaisie Parmentier (BIO) de lentilles corail *** Gouda Onctueux (BIO) à la vanille	Potage de légumes Pizza fromage Sauté de dinde grand-mère Céleri braisé Vache qui rit Ananas frais
DIMANCHE 17	Potage dubarry (chou-fleur) Galantine de volaille cornichons Rôti de porc au jus Spaetzles (Pâtes Alsacienne) Petit moulé aux noix Moelleux à la vanille	Potage dubarry (chou-fleur) Salade de p. de terre et hareng Sauté de bœuf mironton Purée de carotte à la muscade Yaourt cerise Baba au rhum

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise





ANIMATION
Mexique & PAPRIKA

Semaine n°21- du 18 au 24 Mai 2026

	MENU A	MENU B
18 LUNDI	Potage de légumes Feuilleté au fromage Poule au pot et ses légumes *** Rondelé Fromage blanc aux fruits rouges	Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) vinaigrette citron Andouillette sauce moutarde Ecrasé de P.de terre Yaourt nature Pamplemousse
19 MARDI	Potage crécy (carottes) Salade bicolore Macaroni (BIO) carbonara *** Mimolette Purée pomme (HVE) cannelle	Potage crécy (carottes) Semoule fantaisie Carottes aux gésiers **** Petit moulé au noix Mousse au chocolat
20 MERCREDI	Potage de légumes Tomate au poivron vinaigrette au paprika Chili con carne *** Fraidou Crème mexicaine cacao café cannelle	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Colin d'Alaska sauce citron Chou fleur béchamel Edam Banane
21 JEUDI	Velouté de lentilles corail (HVE) Salami et cornichons Potée au jambonneau *** Camembert Pain irlandais aux pommes	Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre (BIO) à la menthe Œufs brouillés aux herbes Tortis tricolore Petit moulé nature Flan vanille
22 VENDREDI	Potage à l'oseille Salade de p. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière et citron Carottes Brie Purée pomme banane	Potage à l'oseille Chou-fleur sauce tartare Echine de porc sauce charcutière Purée de pois cassés Pavé demi-sel Crème dessert caramel
23 SAMEDI	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Cuisse de poulet sauce marchand de vin Haricots verts et courgettes Fondu président Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes Salade verte Pont l'Evêque Ile flottante
24 DIMANCHE	Potage tomate vermicelle Betterave (BIO) framboise Langue de bœuf sauce tomate Gratin de P.de terre Crème anglaise Moelleux chocolat	Potage tomate vermicelle Cake aux olives Cuisse de canette rôtie Petits pois fermière Yaourt nature Tarte flan

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade bicolore: carotte, radis vinaigrette





Semaine n°22- du 25 au 31 Mai 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 25	Potage de légumes Saucisson et cornichons Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes Fraidou Tapioca (BIO) fleur oranger	Potage de légumes Salade de fond d'artichaut et tomate Frittata (BIO) emmental basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat
MARDI 26	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Calamars à la romaine Carottes Tomme blanche Panna cotta aux griottes	Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce tomate Tagliatelles Vache qui rit Purée pomme (HVE) fraise
MERCREDI 27	Potage crécy (carottes) Rillettes et cornichons Rôti de porc à la crème de poivron Petits pois cuisinés Yaourt cerise Clafoutis à la rhubarbe	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Tajine de volaille à l'orientale Semoule Gouda Pomme du Verger (HVE)
JEUDI 28	Potage de légumes Tomate vinaigrette Rognons de porc sauce madère Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café	Potage de légumes Salade italienne Sauté de bœuf au citron Carottes braisées Petit moulé aux noix Purée pomme (HVE) romarin
VENDREDI 29	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Risoni Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Paté de foie cornichons Pizza fromage Salade verte Yaourt nature
SAMEDI 30	Potage de courgette Radis et beurre Escalope viennoise Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait	Potage de courgette Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Coupelle de fruits au sirop
DIMANCHE 31	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots beurre Saint Môret Clafoutis aux abricots	Potage de légumes Concombre (BIO) à la crème Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Pont l'Evêque Tartelette aux fruits

Plats Végétarien

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade Italienne: Tortis, basilic, poivrons, olives, tomates, vinaigrette





Semaine n°23- du 1 au 7 Juin 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage de légumes Salade vitaminée Couscous de poulet *** Fondu président Onctueux (BIO) vanille	Potage de légumes Macédoine mayonnaise estragon Sauté de porc à la moutarde Riz (BIO) aux petits légumes Edam Beignet à l'abricot
MARDI	Potage à la tomate Concombre (BIO) à l'aneth Tortellini de bœuf sauce tomate *** Camembert Purée pomme (HVE) verveine	Potage à la tomate Semoule aux dés de courgette citronette à la menthe Merlu blanc du Cap sauce tandoori Haricots beurre Saint Môret Mousse au café
MERCREDI	Potage de légumes Rillettes et cornichons Rôti de porc sauce romarin Lentilles cuisinées Yaourt nature Ananas	Potage de légumes Salade pastourelle Escalope viennoise Ratatouille Pavé demi-sel Flan au chocolat
JEUDI	Potage poireau navet Chou-fleur sauce gribiche Sauté de dinde sauce basquaise Riz créole Brie Marbré chocolat vanille	Potage poireau navet P. de terre échalote Boulettes à l'agneau crème ail et fines herbes Petits pois cuisinés Petit moulé aux noix Semoule au lait
VENDREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Colin pané sauce tartare Carottes Vache qui rit Riz au lait (BIO) rhum	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Sauté de poulet sauce curry Tortis Cantal Abricots
SAMEDI	Potage Saint Germain Saucissons à l'ail cornichons Colombo de volaille Poêlée de légumes Emmental Liégeois au chocolat	Potage Saint Germain Melon Poitrine de veau sauce chasseur Ecrasé de p. de terre (HVE) Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE	Potage de légumes Radis et beurre Paupiette de saumon sauce oseille Pommes vapeur (HVE) Petit moulé ail et fines herbes Tarte flan	Potage de légumes Salade de riz (BIO) façon niçoise Jambonneau sauce échalote Légumes du pot Bûchette mi chèvre Fondant pomme fraise

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange
- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade vendéenne: chou blanc, raisins secs
- Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic





Semaine n°24- du 8 au 14 Juin 2026

	MENU A	MENU B
8 LUNDI	Potage de lentilles corail Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Fricassée de poulet au cidre Carottes au beurre Brie Semoule au lait (BIO) au café	Potage de lentilles corail Concombre (BIO) ciboulette Saucisse sauce rougail Riz créole Fraidou Pêche
9 MARDI	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rognons de porc sauce madère Ecrasé de P.de terre (HVE) Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Pizza fromage Beignets de poisson et citron Chou-fleur béchamel Yaourt nature Purée de pomme (HVE)
10 MERCREDI	Potage à la tomate Concombre (BIO) ciboulette Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Yaourt aromatisé Purée pomme vanille	Potage à la tomate Salade arlequin Œufs brouillés (BIO) basquaise Haricots verts Saint Paulin Tapioca au lait
11 JEUDI	Potage de légumes Melon Jambon au porto Misonnée de légumes et P.de terre Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Macédoine de légumes Poulet rôti Frites Coulommiers Banane
12 VENDREDI	Potage de courgette et vermicelles Carotte râpée (BIO) à la coriandre Blanquette de poisson Riz (BIO) au curcuma Fondu président Flan vanille	Potage de courgette et vermicelles Lentilles à l'échalote Sauté de bœuf au jus Petits pois cuisinés Camembert Nectarine
13 SAMEDI	Potage de légumes Tomate (BIO) vinaigrette aux olives Parmentier de lentilles corail (HVE) *** Gouda Onctueux (BIO) fleur d'oranger	Potage de légumes Taboulé Sauté de dinde crème origan Céleri braisé à la tomate Vache qui rit Pomme du Verger (HVE)
14 DIMANCHE	Velouté dubarry (chou-fleur) Tartare de courgettes (BIO) citron Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Moelleux aux myrtilles	Velouté dubarry (chou-fleur) Haricot vert échalote vinaigrette Rôti de porc romarin Printanière de légumes Crème anglaise Fondant pomme banane chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs





Semaine n°25- du 15 au 21 Juin 2026

	MENU A	MENU B
15 LUNDI	Velouté pois cassés courgette Crêpe au fromage Moussaka de bœuf *** Rondelé Crème pâtissière aux fruits rouges	Velouté pois cassés courgette Céleri rémoulade Andouillette sauce moutarde Riz pilaf Yaourt nature Pêche
16 MARDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Tortis (BIO) carbonara *** Emmental Fromage blanc noix de coco	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de bœuf aux oignons Navets braisés Petit moulé au noix Mousse au chocolat
17 MERCREDI	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette Colin meunière et citron P.de terre (HVE) et ratatouille Fraidou Purée pomme cassis	Potage de légumes Salade de lentilles Croissant au jambon Salade verte Edam Semoule au lait (BIO) rhum raisin
18 JEUDI	Velouté de lentilles corail (HVE) Salami cornichons Potée au jambonneau *** Camembert Onctueux (BIO) au café	Velouté de lentilles corail (HVE) Betterave (BIO) à l'ail Omelette (BIO) sauce napolitaine Penne Petit moulé nature Flan vanille
19 VENDREDI	Potage à l'oseille Concombre (BIO), brebis et menthe Colin d'Alaska à la méditerranéenne Riz créole Brie Fondant pomme orange miel	Potage à l'oseille P. de terre sauce tartare Echine de porc aux herbes Poêlée de légumes Yaourt fraise Fraises
20 SAMEDI	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Filet de poulet sauce crème asperge Carottes braisées Saint Môret Riz au lait	Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes *** Pont l'Evêque Nectarine
21 DIMANCHE	Potage crécy (carottes) Radis beurre Sauté de porc à la sauge Ecrasé de p. de terre (HVE) moutarde à l'ancienne Tomme blanche Tartelette aux fruits	Potage crécy (carottes) Salade des incas Cuisse de canette rôtie aux olives Petits pois fermière Yaourt nature Moelleux griottes

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade des incas: riz, carotte, maïs





Semaine n°26- du 22 au 28 Juin 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 22	Potage de légumes Salade pâtes tricolore Sauté de dinde citron olive Courgette (BIO) béchamel Fraidou Flan vanille	Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette (BIO) sauce basquaise Riz et épinard Saint Paulin Mousse au chocolat
MARDI 23	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Colin d'Alaska pané sauce tartare Chou-fleur braisé Yaourt nature Nectarine	Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulette d'agneau sauce tomate Semoule Fondu président Purée pomme fraise
MERCREDI 24	Potage crécy (carottes) Pâté de foie et cornichons Rôti de porc au miel citron romarin Tagliatelles Rondelé Far aux pruneaux	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Sauté de dinde sauce fenouil Haricots beurre Gouda Poire
JEUDI 25	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café	Potage de légumes Salade de riz maïs poivrons Sauté de bœuf aux herbes Carottes et navets braisés Petit moulé aux noix Purée pomme fleur d'oranger
VENDREDI 26	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce dieppoise Printanière de légumes Pavé demi-sel Baba au rhum	Potage de légumes Cervelas cornichons Poulet rôti aux herbes P.de terre pallaïsson Yaourt nature Onctueux (BIO) chocolat
SAMEDI 27	Potage de courgette Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) au café	Potage de courgette Rillettes au saumon citron vert Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Nectarine
DIMANCHE 28	Potage de légumes Galantine de volaille cornichons Langue de bœuf sauce piquante P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Marbré choco vanille	Potage de légumes Concombre (BIO) bulgare Saumonette sauce basilic Ratatouille Pont l'Evêque Tarte flan

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

