

Du 04 au 10 mai 2026		NORMAL		SEMAINE 19		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Paupiette de veau sauce tomate			Rôti de dinde sauce soubise			
Courgettes à l'ail		4-mai	Carottes Vichy BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Crème dessert caramel équitable			Crème dessert caramel équitable			
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Concombres ciboulette			Concombres ciboulette			
Bœuf bourguignon			Colin meunière MSC			
Purée		5-mai	Epinards à la crème BIO			
Yaourt local sucré			Yaourt local sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes râpées CE2 au cerfeuil			Carottes râpées CE2 au cerfeuil			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Rôti de bœuf à la gardianne			
Trio de légumes BIO		6-mai	Haricots verts persillés			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe du Chou-fleur à l'indienne			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Garniture paëlla au poulet			Côte de porc au jus			
Riz paëlla		7-mai	Boulgour BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Gâteau du Chef aux amandes			Gâteau du Chef aux amandes			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise			Filet de poulet aux épices douces			
Pommes vapeur		8-mai	Céleri braisé			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boules de bœuf sauce bourguignon			Rognons de bœuf sauce poivre			
Haricots verts BIO persillés		9-mai	Spaghettis BIO			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de dinde à la crème			Foies de poulet sauce forestière			
Carottes BIO braisées		10-mai	Purée BIO			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Paris-Brest			Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 AVRIL

Du 04 au 10 mai 2026		SANS SEL		SEMAINE 19		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Paupiette de veau sauce tomate			Rôti de dinde			
Courgettes		4-mai	Carottes Vichy BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Crème dessert caramel équitable			Crème dessert caramel équitable			
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Concombres ciboulette			Concombres ciboulette			
Bœuf bourguignon			Colin meunière MSC			
Purée		5-mai	Epinards à la crème BIO			
Yaourt local sucré			Yaourt local sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes râpées CE2 au cerfeuil			Carottes râpées CE2 au cerfeuil			
Sauté de volaille			Rôti de bœuf			
Trio de légumes BIO		6-mai	Haricots verts persillés			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe du Chou-fleur à l'indienne			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Garniture paëlla au poulet			Côte de porc au jus			
Riz paëlla		7-mai	Boulgour BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Gâteau du Chef aux amandes			Gâteau du Chef aux amandes			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Salade russe			Salade russe			
Filet de hoki MSC			Filet de poulet			
Pommes vapeur		8-mai	Céleri braisé			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boules de bœuf			Rognons de bœuf			
Haricots verts BIO		9-mai	Spaghettis BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de dinde			Foies de poulet			
Carottes BIO braisées		10-mai	Purée BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Paris-Brest			Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 AVRIL

Du 04 au 10 mai 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 19		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Paupiette de veau sauce tomate			Rôti de dinde sauce soubise			
Courgettes à l'ail	4-mai		Carottes Vichy BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Concombres ciboulette			Concombres ciboulette			
Bœuf bourguignon	5-mai		Colin meunière MSC			
Purée			Epinards à la crème BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes râpées CE2 au cerfeuil			Carottes râpées CE2 au cerfeuil			
Sauté de volaille sauce Vaïana	6-mai		Rôti de bœuf à la gardianne			
Trio de légumes BIO			Haricots verts persillés			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe du Chou-fleur à l'indienne			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Garniture paëlla au poulet	7-mai		Côte de porc au jus			
Riz paëlla			Boulgour BIO			
Tomme noire			Tomme noire			
Gâteau du Chef aux amandes			Gâteau du Chef aux amandes			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise	8-mai		Filet de poulet aux épices douces			
Pommes vapeur			Céleri braisé			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boules de bœuf sauce bourguignon	9-mai		Rognons de bœuf sauce poivre			
Haricots verts BIO persillés			Spaghettis BIO			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de dinde à la crème	10-mai		Foies de poulet sauce forestière			
Carottes BIO braisées			Purée BIO			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 AVRIL

Du 04 au 10 mai 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 19
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		4-mai
Salade coleslaw HVE		
Boulettes de lentilles BIO sauce tomate		
Courgettes à l'ail		
Cantal AOP		
Crème dessert caramel équitable		
MARDI		
Soupe tomate vermicelles		5-mai
Concombres ciboulette		
Galette fromage épinards		
Purée		
Yaourt local sucré		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		6-mai
Carottes râpées CE2 au cerfeuil		
Galette de haricots rouges BIO		
Trio de légumes BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne		7-mai
Chou rouge vinaigrette		
Pizza au fromage		
Riz Paëlla		
Tomme noire		
Gâteau du Chef aux amandes		
 VENDREDI		
Velouté de légumes		8-mai
Salade russe		
Nuggets de blé		
Pommes vapeur		
Edam BIO		
Yaourt fermier citron		
SAMEDI		
Soupe au cresson		9-mai
Salade de perles HVE au curry		
Crousti au fromage		
Haricots verts BIO persillés		
Tartare aux noix		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef au potiron		10-mai
Salade verte aux noix		
Omelette forestière		
Carottes BIO braisées		
Gorgonzola AOP		
Paris-Brest		

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 AVRIL