

Du 18 au 24 mai 2026		NORMAL		SEMAINE 21		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		18-mai	Potage du Chef aux poireaux			
Salade exotique			Salade exotique			
Petit salé			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Lentilles			Poêlée de légumes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté de bolets		19-mai	Velouté de bolets			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Endives au jambon gratinées à la flamande			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
PLAT COMPLET			Farfalles BIO			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate		20-mai	Velouté à la tomate			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Sauté de volaille sauce saveur d'été			Colin MSC sauce bordelaise			
Courgettes BIO persillées			Brocolis BIO à l'anglaise			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards		21-mai	Potage du Chef aux épinards			
Salade jaune BIO			Salade jaune BIO			
Sauté de porc aux oignons			Rognons de bœuf sauce libanaise			
Choux de Bruxelles			Riz de Camargue IGP au curry			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		22-mai	Soupe à l'oignon			
salade d'endives aux pommes HVE			salade d'endives aux pommes HVE			
Filet de lieu MSC sauce citron			Aiguillettes de volaille aux pêches			
Epinards à l'anglaise			Blé pilaf CE2			
Munster AOP			Munster AOP			
Compote de pommes abricots et bananes			Compote de pommes abricots et bananes			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		23-mai	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de riz hawaïenne			Salade de riz hawaïenne			
Foies de poulet sauce aux épices douces			Sauté de dinde sauce moutarde			
Poêlée campagnarde			Côtes de blettes persillées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard		24-mai	Potage du Chef à la bisque de homard			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Waterzoi de poisson MSC			Couscous merguez			
Gratin dauphinois			Semoule			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Tarte à la rhubarbe			Tarte à la rhubarbe			

A rendre au plus tard le JEUDI 07 MAI

Du 18 au 24 mai 2026		SANS SEL		SEMAINE 21		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade exotique			Salade exotique			
Feuilleté au saumon		18-mai	Rôti de dinde			
Salade verte			Poêlée de légumes BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Gibelettes de volaille		19-mai	Côte de porc			
Aubergine en dés			Farfalles BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Sauté de volaille			Colin MSC			
Courgettes BIO persillées		20-mai	Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade jaune BIO			Salade jaune BIO			
Sauté de porc			Rognons de bœuf			
Choux de Bruxelles		21-mai	Riz de Camargue IGP au curry			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
salade d'endives aux pommes HVE			salade d'endives aux pommes HVE			
Filet de lieu MSC			Aiguillettes de volaille			
Epinards à l'anglaise		22-mai	Blé pilaf CE2			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes abricots et bananes			Compote de pommes abricots et bananes			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de riz hawaïenne			Salade de riz hawaïenne			
Foies de poulet			Sauté de dinde			
Poêlée campagnarde		23-mai	Côtes de blettes			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard			Potage du Chef à la bisque de homard			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Waterzoi de poisson MSC			Couscous merguez			
Gratin dauphinois		24-mai	Semoule			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte à la rhubarbe			Tarte à la rhubarbe			

A rendre au plus tard le JEUDI 07 MAI

Du 18 au 24 mai 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 21		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		18-mai	Potage du Chef aux poireaux			
Salade exotique			Salade exotique			
Petit salé			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Lentilles			Poêlée de légumes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté de bolets		19-mai	Velouté de bolets			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Endives au jambon gratinées à la flamande			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
PLAT COMPLET			Farfalles BIO			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate		20-mai	Velouté à la tomate			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Sauté de volaille sauce saveur d'été			Colin MSC sauce bordelaise			
Courgettes BIO persillées			Brocolis BIO à l'anglaise			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards		21-mai	Potage du Chef aux épinards			
Salade jaune BIO			Salade jaune BIO			
Sauté de porc aux oignons			Rognons de bœuf sauce libanaise			
Choux de Bruxelles			Riz de Camargue IGP au curry			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		22-mai	Soupe à l'oignon			
salade d'endives aux pommes HVE			salade d'endives aux pommes HVE			
Filet de lieu MSC sauce citron			Aiguillettes de volaille aux pêches			
Epinards à l'anglaise			Blé pilaf CE2			
Munster AOP			Munster AOP			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		23-mai	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de riz hawaïenne			Salade de riz hawaïenne			
Foies de poulet sauce aux épices douces			Sauté de dinde sauce moutarde			
Poêlée campagnarde			Côtes de blettes persillées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard		24-mai	Potage du Chef à la bisque de homard			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Waterzoi de poisson MSC			Couscous merguez			
Gratin dauphinois			Semoule			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le JEUDI 07 MAI

Du 18 au 24 mai 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 21
LUNDI		
Potage du Chef aux poireaux		18-mai
Salade exotique		
Galette fromage épinards		
Lentilles		
Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté de bolets		19-mai
Concombres à la crème		
Omelette persillée		
Farfalles BIO		
Chanteneige BIO		
Crème dessert vanille BIO		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		20-mai
Crêpe aux champignons		
Galette de haricots rouges BIO		
Courgettes BIO persillées		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef aux épinards		21-mai
Salade jaune BIO		
Tarte aux trois fromages		
Choux de Bruxelles		
Yaourt fermier fraise		
Eclair chocolat		
 VENDREDI		
Soupe à l'oignon		22-mai
Salade d'endives aux pommes HVE		
Pizza au fromage		
Epinards à l'anglaise		
Munster AOP		
Compote de pommes abricots et bananes BIO		
SAMEDI		
Bouillon de légumes vermicelles		23-mai
Taboulé de boulgour coriandre		
Omelette aux oignons		
Poêlée campagnarde		
Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la bisque de homard		24-mai
Terrine tomate chèvre		
Feuilleté chèvre		
Gratin dauphinois		
Camembert BIO		
Tarte à la rhubarbe		

A rendre au plus tard le JEUDI 07 MAI