

Du 25 au 31 mai 2026		NORMAL		SEMAINE 22		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		25-mai	Potage du Chef Dubarry			
Salade mixte			Salade mixte			
Paleron de bœuf sauce bordelaise			Filet de lieu MSC sauce aneth			
Boulgour BIO			Courgettes BIO à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		26-mai	Velouté à la tomate			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Filet de poulet sauce aux raisins			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets		27-mai	Velouté de bolets			
Pastèque			Pastèque			
Garniture potée auvergnate			Langue de bœuf sauce piquante			
Légumes pour potée			Purée de courgettes BIO			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Entremet du Chef au café			Entremet du Chef au café			
		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		28-mai	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Sauté de volaille sauce curry à la citronnelle			Sauté de porc sauce caramel			
Nouilles IGP sautées			Haricots verts à l'ail			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		29-mai	Soupe à l'oignon			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Filet de hoki MSC au pesto rouge et			Boules de bœuf sauce forestière			
Julienne de légumes BIO			Semoule BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		30-mai	Velouté poireaux pommes de terre			
Feuilleté hot dog			Feuilleté hot dog			
Boules de bœuf sauce mexicaine			Quenelle de veau sauce Aurore			
Spaghettis IGP			Poêlée de légumes d'automne			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		31-mai	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Jambon sauce au Porto			Foies de poulet sauce poivre			
Poêlée de légumes racines			Tortis HVE			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot			

**A rendre au plus tard le VENDREDI 15 MAI**

Du 25 au 31 mai 2026		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 22		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade mixte			Salade mixte			
Paleron de bœuf			Filet de lieu MSC			
Boulgour BIO	25-mai		Courgettes BIO à l'ail			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Tomates basilic			Tomates basilic			
Filet de poulet			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème	26-mai		Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Pastèque			Pastèque			
Garniture potée auvergnate			Langue de bœuf			
Légumes pour potée			Purée de courgettes BIO			
Yaourt bifidus nature	27-mai		Yaourt bifidus nature			
Entremet du Chef au café			Entremet du Chef au café			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Sauté de volaille			Sauté de porc			
Nouilles IGP sautées			Haricots verts			
Yaourt local vanille	28-mai		Yaourt local vanille			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Filet de hoki MSC			Boules de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Semoule BIO			
Fromage blanc aux fruits	29-mai		Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pommes de terre			Velouté poireaux pommes de terre			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Boules de bœuf			Quenelles de veau			
Spaghettis IGP			Poêlée de légumes d'automne			
Yaourt aux fruits	30-mai		Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Jambon au jus			Foies de poulet			
Poêlée de légumes racines			Tortis HVE			
Petit-suisse sucré	31-mai		Petit-suisse sucré			
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 15 MAI*

Du 25 au 31 mai 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 22		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade mixte			Salade mixte			
<b>Paleron de bœuf sauce bordelaise</b>		25-mai	Filet de lieu MSC sauce aneth			
Boulgour BIO			Courgettes BIO à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Filet de poulet sauce aux raisins		26-mai	Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Pastèque			Pastèque			
Garniture potée auvergnate		27-mai	<b>Langue de bœuf sauce piquante</b>			
Légumes pour potée			Purée de courgettes BIO			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Sauté de volaille sauce curry à la citronnelle		28-mai	Sauté de porc sauce caramel			
Nouilles IGP sautées			Haricots verts à l'ail			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Filet de hoki MSC au pesto rouge et		29-mai	Boules de bœuf sauce forestière			
Julienne de légumes BIO			Semoule BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre			Velouté poireaux pommes de terre			
Feuilleté hot dog			Feuilleté hot dog			
Boules de bœuf sauce mexicaine		30-mai	Quenelle de veau sauce Aurore			
Spaghettis IGP			Poêlée de légumes d'automne			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Jambon sauce au Porto		31-mai	Foies de poulet sauce poivre			
Poêlée de légumes racines			Tortis HVE			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

**A rendre au plus tard le VENDREDI 15 MAI**

Du 25 au 31 mai 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 22
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef Dubarry		25-mai
Salade mixte		
Omelette au fromage		
Boulgour BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Yaourt fermier framboise		
<b>MARDI</b>		
Velouté à la tomate		26-mai
Tomates basilic		
Omelette persillé		
Chou-fleur BIO à la crème		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté de bolets		27-mai
Pastèque		
Galette fromage épinards		
Légumes pour potée		
Chèvre		
Entremet du Chef au café		
<b>JEUDI</b>		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		28-mai
Salade de blé HVE estivale		
Falafels sauce curry		
Nouilles IGP sautées		
Yaourt local vanille		
Chausson aux pommes		
<b> VENDREDI</b>		
Soupe à l'oignon		29-mai
Concombres à la menthe BIO		
Tarte aux poireaux		
Julienne de légumes BIO		
Brie BIO		
Fruit de saison		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté poireaux pommes de terre		30-mai
Salade verte aux croûtons		
Quenelles lyonnaises sauce Aurore		
Spaghettis IGP		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		31-mai
Tomates HVE vinaigrette		
Galette de pois chiche BIO		
Poêlée de légumes racines		
Pont l'évêque AOP		
Tarte grillagée abricot		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 15 MAI***