




Menus* du 27 avril au 03 mai 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 27 avril

Radis & beurre
Rôti de dinde tandoori 
Brocolis vapeur
Pennes 
Fromage 
Liégeois au chocolat

Mardi 28 avril

Salade de lentilles aux légumes
Mijoté de canard 
Carottes à la crème 
Fromage  
Fruit de saison 

Mercredi 29 avril





Quiche à la volaille 
Moussaka 
Riz créole 
Fromage 
Fraises au sucre

Jeudi 30 avril

Betteraves en vinaigrette
Porc aux olives  
Salsifis
Flageolets
Fromage
Crème dessert vanille 

Bon Appétit



Vendredi 01 mai

Mousseron de canard 
Daurade à l'ail & basilic 
Salade verte 
Gratin dauphinois
Fromage 
Tartelette pêche - framboise

Samedi 02 mai

Croisillon chèvre & miel
Omelette aux Pdt
Ratatouille
Fromage blanc
Fruit de saison

Dimanche 03 mai

Terrine de saumon fumé au citron
Cuisse de poulet 
Légumes verts
Pommes grenailles
Fromage 
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale






Certification environnementale 2




Menus* du 04 mai au 10 mai 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 04 mai

Céleri rémoulade
Veau à la provençale  
Légumes rustiques
Fromage 
Mousse au citron



Mardi 05 mai

Surimi mayonnaise 
Œuf dur - béchamel
Chou-fleur vapeur
Semoule
Fromage 
Crème dessert chocolat 

Mercredi 06 mai



Pizza jambon – champignons 
Escalope dinde citron-romarin  
Blettes au jus
Pommes noisette
Fromage  
Fruit de saison 

Jeudi 07 mai





Salade coleslaw
Haché d'agneau 
Chou de Bruxelles-lardons 
Fusilli 
Yaourt nature
Fruit de saison 

Bon Appétit


Vendredi 08 mai

Rillettes 
Saumon au beurre blanc 
Epinards au beurre d'ail
Pommes vapeur
Fromage
Gâteau basque

Samedi 09 mai

Artichaut & palmier en vinaigrette
Saucisse  
Lentilles
Navets sautés
Fromage  
Fruit de saison

Dimanche 10 mai

Pâté à la viande au vin blanc  
Carbonnade flamande  
Légumes divers
Fromage blanc
Tarte à la rhubarbe

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2




Menus* du 11 mai au 17 mai 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 11 mai

Rosette & beurre 
Rôti de porc au jus  
Petits & carottes
Fromage  
Fruit de saison 




Mardi 12 mai

Macédoine de légumes
Poulet rôti  
Courgettes en persillade
Boullgour 
Fromage
Beignet

Mercredi 13 mai


Melon
Mijoté de boeuf  
Champignons
Potatoes
Fromage 
Tarte aux abricots

Jeudi 14 mai




Pâté de campagne  
Lasagne à la bolognaise 
Endives
Fromage
Fruit de saison

Bon Appétit


Vendredi 15 mai

Betteraves en vinaigrette
Calamars à la romaine
Haricots verts
Riz créole 
Fromage
Liégeois au café

Samedi 16 mai

Feuilleté poulet poireaux
Jambon fumé au porto 
Salsifis
Pommes boulangères
Fromage  
Fruit de saison

Dimanche 17 mai

Radis & beurre
Andouillette à la moutarde 
Gnocchis au pesto
Haricots plats
Fromage
Eclair pêche framboise

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2