

Menus* du 25 mai au 31 mai 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 25 mai

Salami & beurre 
Veau marengo  
Champignons en persillade
Pommes dauphine
Fromage  
Fruit de saison 

Mardi 26 mai

Carottes râpées 
Boulettes kefta 
Légumes piperade
Semoule 
Fromage à tartiner
Liégeois aux fruits

Mercredi 27 mai




Salade de chou rouge
Escalope de dinde viennoise 
Tomate rôtie
Haricots blancs au jus
Fromage
Crème dessert praliné

Jeudi 28 mai


Pâté de foie  
Hachis Parmentier 
Salade verte 
Fromage
Tarte aux pêches

Bon Appétit


Vendredi 29 mai

Pizza 
Colin sauce normande 
Légumes verts
Riz
Yaourt nature
Fruit de saison 

Samedi 30 mai

Terrine de légumes
Paupiette du pêcheur
Courgettes persillées
Gnocchis tomate basilic
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 31 mai

Poireaux vinaigrette
Langue de bœuf sce piquante 
Petits légumes
Fromage
Paris - Brest

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 01 juin au 07 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 01 juin

Céleri rémoulade
Blanquette de volaille  
Petits pois et carottes
Fromage 
Fruit de saison 




Mardi 02 juin

Macédoine de légumes
Haché d'agneau 
Purée Pdt & patate douce
Fromage 
Compote pomme – fraise  

Mercredi 03 juin

Feuilleté Dubarry
Garniture bolognaise 
Spaghettis
Fromage 
Fruit de saison 

Jeudi 04 juin


Melon
Colombo de porc  
Brocolis vapeur
Riz créole 
Fromage
Crème dessert caramel

Bon Appétit


Vendredi 05 juin

Rillettes & cornichon 
Poisson à la bordelaise 
Ratatouille
Boullgour
Fromage  
Fruit de saison 

Samedi 06 juin

Salade tomates & maïs
Omelette au chorizo 
Légumes rustiques
Fromage
Riz au lait

Dimanche 07 juin

Roulé au fromage
Rôti de bœuf sauce au bleu 
Blettes au jus
Pommes forestine
Yaourt nature
Fraisier

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 08 juin au 14 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 08 juin

Radis & beurre
Jambon fumé 
Tomate rôtie
Coquillettes 
Fromage 
Fromage blanc - confiture




Mardi 09 juin

Crêpe aux champignons
Rôti de porc au jus 
Légumes printaniers
Fromage 
Fruit de saison 

Mercredi 10 juin

Melon
Sauté de canard 
Courgettes en persillade
Riz 
Fromage à tartiner
Gâteau marbré choco

Jeudi 11 juin


Ballotine de dinde forestière 
Crêpinette sce chasseur 
Salsifis
Semoule
Yaourt 
Pastèque

Bon Appétit


Vendredi 12 juin

Concombre vinaigrette
Merlu sauce aurore 
Epinards au beurre d'ail
Pommes vapeur
Fromage 
Crème dessert vanille 

Samedi 13 juin

Terrine « marché de Provence »
Saucisse au jus 
Haricots beurre
Rösti
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 14 juin

Salade de chou rouge
Saumon sur lit de poireaux 
Lentilles
Fromage blanc
Tarte normande

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 15 juin au 21 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 15 juin

Pâté en crouste 
Tomate farcie 
Riz créole
Fromage à tartiner 
Fruit de saison





Mardi 16 juin

Salade coleslaw
Sauté de porc cajun  
Navets sautés
Pommes noisette
Fromage 
Flan nappé caramel 

Mercredi 17 juin

Feuilleté au comté
Potatoes burger 
Haricots verts
Fromage
Fruit de saison 

Jeudi 18 juin


Terrine aux trois poissons 
Poulet rôti  
Légumes verts
Pennes
Fromage 
Pastèque

Bon Appétit


Vendredi 19 juin

Melon
Filet de dorade 
Carottes persillées 
Boullgour
Fromage  
Compote pomme – abricot 

Samedi 20 juin

Pizza jambon - chorizo 
Omelette aux Pdt
Légumes piperade
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 21 juin

Concombre à la crème
Andouillette à la moutarde 
Brocolis vapeur
Tagliatelles
Fromage
Flan aux raisins

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 22 juin au 28 juin 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 22 juin

Betteraves en vinaigrette
Rôti de porc 
Courgettes en persillade
Flageolets
Fromage
Crème dessert chocolat 


Mardi 23 juin

Terrines aux 3 légumes
Garniture bolognaise 
Pâtes
Yaourt pêche 
Pastèque

Mercredi 24 juin

Salade façon niçoise
Jambon sauce Madère  
Carottes Vichy 
Fromage  
Tarte aux abricots

Jeudi 25 juin



Radis & beurre
Blanquette de dinde  
Champignons
Petits pois
Fromage 
Gâteau de Savoie

Bon Appétit


Vendredi 26 juin

Salamis 
Brandade de poisson 
Salade verte 
Fromage  
Fruit de saison

Samedi 27 juin

Mortadelle 
Paupiette de lapin 
Aubergines
Riz créole
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 28 juin

Feuilleté
Joue de porc à la provençale 
Haricots beurre
Pommes forestine
Yaourt nature
Pêcher

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