
















Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	*JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur au thon mayonnaise 	Mélange de salades 	Saladé mexicaine 	Assortiments de saucissons 
Viandes	Spaghettis Bolognaise 	Saucisse de Toulouse 	Gnocchis à la sauce tomates/olives 	Cassolette de fruits de mer gratinés 
Légumes	/	Mogettes persillées 	/	Purée de brocolis 
Desserts	Mousse au marron	Yaourt nature sucré	Emmental Fruits	Smoothie aux fraises 









Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tartine grillée au Philadelphia et radis 	Chou-fleur / fêta / radis en salade 	Salade de betterave / pomme de terre 	
Viandes	Boulette de bœuf à la crème 	Cuisse de Poulet sauce miel / soja 	Poisson blanc à la crème de poivron grillé 	FETE DU
Légumes	Duo d'haricots à l'ail 	Pommes noisette	/	TRAVAIL
Desserts	Fromage blanc et confiture 	Pêche au sirop	Ananas rôti à la vanille (glace) 	







Semaine du 04 mai au 08 mai 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou blanc aux noix et comté 	Quartier de pamplemousse sucré 	Radis à la croque au sel	
Viandes	Filet de dinde à la crème 	Brandade de poisson 	Jambon braisé sauce Madère 	FERIE
Légumes	Lentilles au beurre 	Frisée en salade 	Quinoa aux petits légumes 	
Desserts	Petit suisse Pain d'épice	Cancoillotte nature Fruit	Yaourt brassé au sucre	










Semaine du 11 mai au 15 mai 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	*MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Mâche aux lardons vinaigrette 	Salade coleslaw 		
Viandes	Sauté de veau aux pruneaux 	Dahl de lentilles aux pois chiche 	Pont de	L'ascension
Légumes	Pomme de terre vapeur 	Riz camarguais		
Desserts	Glace cône	Chanteneige Banane au chocolat 		










Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	*JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de maïs / dés de fromage / citron vert 	Oeuf poché sur lit de lentilles 	Râpé de betterave au Boursin 	Pâté en croûte
Viandes	Tagliatelles à la carbonara aux champignons 	Boudin noir et compotée de pomme 	Paëlla végétarienne aux légumes 	Poisson blanc à la Provençale 
Légumes	/	Purée de légumes	/	Pommes noisette
Desserts	Galet de la Loire Mousse au chocolat blanc 	Yaourt aromatisé aux fruits	Compotée de fruits	Gâteau au yaourt Kiwi 









Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	*JEUDI	VENDREDI
Entrées		Chou-fleur sauce cocktail 	Salade de lentilles / fêta / betterave 	Melon au jambon cru 
Viandes	LUNDI DE PENTECOTE	Sauté de porc aux champignons 	/	Blanquette de poisson 
Légumes		Frites au four	Pâtes aux légumes grillés (courgette, tomate, aubergine, huile d'olive, parmesan) 	Poireaux / carottes 
Desserts		Pêche Melba 	Ananas frais	Fromage blanc Abricot au sirop 












Semaine du 01 juin au 05 juin 2026

*Menu végétarien






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de museau au cornichon vinaigrette 	Salade de jeunes pousses d'épinard 	Radis rose aux herbes en salade 	
Viandes	Omelette aux fines herbes 	Tajine de dinde aux fruits secs 	Filet Meunière	Rencontre sportive
Légumes	Gratin de chou-fleur à la noix de muscade 	Semoule	Pomme de terre au four au thym 	Pique nique : Sandwich au pain de mie, poulet, fromage, salade Chips
Desserts	Fromage Pêche jaune	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux cerises 	Yaourt à boire Fruit

Semaine du 08 juin au 12 juin 2026







*Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	*JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre au yaourt grecque 	Pâté Marmite	Tatin de tomates cerise caramélisées	Salade piémontaise 
Viandes	Tomate farcie à la chair à saucisse 	Escalope marinée 	Risotto champignons au Boursin 	Poisson Meunière citronné 
Légumes	Pommes de terre rissolées 	Taboulé à la menthe 	/	Jardinière de légumes 
Desserts	Yaourt Noix de coco	Camembert Boule de glace	Crème brûlée 	Fraises à la chantilly 

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026







*Menu végétarien	LUNDI	MARDI	*JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomate mozzarella basilic 	Assortiment de melon	Macédoine de légumes 	
Viandes	Emincé de bœuf 	Poulet à la sicilienne	Nuggets au fromage	Voyage de fin d'année
Légumes	Ecrasé de pommes de terre 	Duo d'haricots vert / beurre	Purée de carottes au cumin 	Pique nique : Sandwich au pain viennois, jambon / beurre, emmental Chips
Desserts	Quartier de melon jaune	Fromage Eclair au chocolat	Crumble à l'abricot frais	Compote gourde Gâteau marbré

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

*Menu végétarien	LUNDI	*MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Coles Pain 	Salade de riz aux petits légumes 	Mousse de betterave toast	Tranche de pastèque 
Viandes	Jambon de dinde	Omelette à l'emmental	Chili con carne (bœuf, tomate, riz, haricots rouges)	Poisson à la crème de poivron 
Légumes	Frites au four	Ratatouille	/	Beignets de courgette
Desserts	Smoothie aux fruits 	Petit suisse au sucre et sa framboise	Fruit Nectarine	Gâteau de semoule 

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

*Menu végétarien

	LUNDI	* MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Rillettes de thon sur toasts 	Soupe de melon froide 	Salade de tomates aux fines herbes	 Pique-nique d'été Vacances
Viandes	Chipolatas grillées	/	Darne de saumon	Melon Bâtonnets de légumes sauce fines herbes
Légumes	Gratin aux deux choux 	Ravilis aux légumes gratinés 	Spaghettis sauce fromagère 	Wrap poulet Crudités (salade, tomate, cheddar, sauce formage blanc, moutarde à l'ancienne)
Desserts	Fruit Prune	Fromage blanc à la vanille	Yaourt au sucre de canne	Chips Glace