




**LUNDI : 27/04/2026**  
Concombres à la crème/olive

**Pané de volaille à la bolognaise**  sauce ketchup et  
ses country cubes  
Bulgy aux fruits mixés



**LUNDI : 04/05/2026**

**Steak haché**  sauce poivre et ses frite  
Mimolette  
Cake Marbré au chocolat



**MARDI : 28/04/2026**

**Meunière de dos de colin**  sauce beurre blanc,  
carottes rondelles et riz blanc  
Emmental  
Grillé aux pommes

**MARDI : 05/05/2026**

**Macédoines de légumes/tomate**  
**Jambon fumé** , farfalles et gruyère ré  
Crème dessert à la vanille BIO 

**JEUDI : 30/04/2026**

**Chipolatas**  sauce tomate, ratatouille et semoule  
Vache qui rit BIO   
Muffins au chocolat

**JEUDI : 07/05/2026**

  
**Pané moelleux au gouda (U.E)** sauce crème, petits  
carottes et Pdt rissolées  
Kiri  
Compote de pomme

**VENDREDI : 01/05/2026**

*Un brin  
de bonheur  
pour le  
1er Mai*   
**FERIE**











**VENDREDI : 08/05/2026**

  
**FERIE**

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.  
Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.












\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<p align="center"><b>LUNDI : 11/05/2026</b></p> <p><b>Boulette de poulet (U.E)</b> sce crème, jeunes carottes et Pdt sautées Gouda Choux au chocolat</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 18/05/2026</b></p> <p align="center"></p> <p>Carottes râpées/tomate <b>Aiguillettes panées de blé (U.E)</b> sce ketchup et ses frites Yaourt nature sucré</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 25/05/2026</b></p> <p align="center"></p> <p align="center"><b>FERIE</b></p>
<p align="center"><b>MARDI : 12/05/2026</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate <b>Nuggets de poisson</b> sce tomate et son riz blanc Liégeois à la vanille BIO </p>	<p align="center"><b>MARDI : 19/05/2026</b></p> <p align="center"></p> <p>Tortis à la bolognaise et gruyère râpé St Moret BIO  Salade de fruits frais</p>	<p align="center"><b>MARDI : 26/05/2026</b></p> <p><b>Paupiette de dinde (U.E)</b> sce forestière, petits p et Purée de Pdt Camembert Tarte au flan</p>
<p align="center"><b>JEUDI : 14/05/2026</b></p> <p align="center"></p> <p align="center"><b>FERIE</b></p>	<p align="center"><b>JEUDI : 21/05/2026</b></p> <p><b>Burger (steak) de colin façon fish and chips</b></p> <p align="center"></p> <p>sce tomate, dés de carottes et riz blanc Edam Donut's sucré</p>	<p align="center"><b>JEUDI : 28/05/2026</b></p> <p>Surimi/mayo/tomate <b>Saucisse de Strasbourg</b>  sce ketchup, et s Pdt rosti Yaourt à boire à la fraise</p>
<p align="center"><b>VENDREDI : 15/05/2026</b></p> <p align="center"></p> <p align="center"><b>CONGES</b></p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 22/05/2026</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons <b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce crème, légumes couscous et semoule Mousse au chocolat</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 29/05/2026</b></p> <p><b>Potatoes burger (U.E)</b> et ses haricots verts St Bricet BIO  Beignet aux pommes</p>

*\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.













*\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

<p align="center"><b>LUNDI : 01/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Boulette de bœuf (U.E)</b> sce tomate, ratatouille et semoule Bonbel Crêpe au sucre</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 08/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Lamelles kebab (U.E)</b> sce ketchup et ses frites</p> <p align="center">Liégeois chocolat BIO  <b>Briquette de jus de pomme</b></p>	<p align="center"><b>LUNDI : 15/06/2026</b></p> <p align="center">Taboulé à l'oriental/olive</p> <p align="center"><b>Pané de filet de colin</b>  sce crème et so la tomate</p> <p align="center">Yaourts aux fruits BIO </p>
<p align="center"><b>MARDI : 02/06/2026</b></p> <p align="center"> Tomate cerise</p> <p align="center"><b>Omelette</b>  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Eclair vanille</p>	<p align="center"><b>MARDI : 09/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Brochette de poisson meunière</b>  sce béarnaise et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature</p>	<p align="center"><b>MARDI : 16/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Saucisse de Toulouse</b>  sce moutarde, ha beurre et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p align="center"><b>JEUDI : 04/06/2026</b></p> <p align="center">Crêpe jambon/fromage</p> <p align="center"><b>Filet de poulet</b>  sce rôti et sa jardinière de légumes Petits filous aux fruits</p>	<p align="center"><b>JEUDI : 11/06/2026</b></p> <p align="center">Œufs durs/mayo/tomate</p> <p align="center"><b>Jambon blanc</b> , sce Mayonnaise et ses Pdt rôti Crème dessert caramel</p>	<p align="center"><b>JEUDI : 18/06/2026</b></p> <p align="center"> <b>Pizza tomate/fromage (U.E)</b> et sa laitue Petit moulé au noix Brownie au chocolat</p>
<p align="center"><b>VENDREDI : 05/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Tarte thon/tomate (U.E)</b> et sa laitue Fromage à tartiner « Mme Loïk » Fraises au sucre</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 12/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Cordon bleu de volaille</b>  sce tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 19/06/2026</b></p> <p align="center">Melon</p> <p align="center"><b>Steak haché de veau (U.E)</b> sce crème et ses rissolées au paprika Fromage blanc à la vanille</p>

*\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préps. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

<p align="center"><b>LUNDI : 22/06/2026</b></p> <p><b>Bœuf Bourguignon</b>  , carottes rondelles et Pdt rissolées Délice de camembert Abricot</p>	<p align="center"><b>LUNDI : 29/06/2026</b></p> <p><b>Aiguillettes de poulet crousty</b>  sce froide crème/ciboulette et ses frites Kiri BIO  Pêches</p>
<p align="center"><b>MARDI : 23/06/2026</b></p> <p align="center"><b>Repas Froid</b></p> <p>Quiche lorraine</p> <p><b>Jambon fumé</b>  , macédoine de légumes et salade de Pdt maison Velouté fruit</p>	<p align="center"><b>MARDI : 30/06/2026</b></p> <p><b>Filet de merlu façon fish and chips</b>  sce tomate et son riz aux petits légumes Edam Melon</p>
<p align="center"><b>JEUDI : 25/06/2026</b></p> <p>Duo de crudités/tomate</p> <p><b>Bouchée de colin au fromage</b>  sce tomate et riz blanc Yaourt nature sucré BIO </p>	<p align="center"><b>JEUDI : 02/07/2026</b></p> <p align="center"></p> <p>Laitue/maïs</p> <p><b>Tortilla omelette aux oignons</b>  et ses Pdt sautées Flamby caramel</p>
<p align="center"><b>VENDREDI : 26/06/2026</b></p> <p><b>Sauté de poulet</b>  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental BIO  Tarte aux pommes</p>	<p align="center"><b>VENDREDI : 03/07/2026</b></p> <p><b>Cheeseburger (U.E)</b> sce ketchup et ses country cubes Yaourt aux fruits BIO  <b>Briquette de jus d'orange</b></p>



*\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre prép. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*