



Menu du lundi 4 au 8 MAI 2026

Lundi 4



Radis rose



Chili con carne



Riz



fromage



Compote de pomme

Mardi 5



Salade piémontaise

Steak de veau



Poêlée de haricots
verts



Fromage



Yaourt aromatisé

Jeudi 7

MENU SANS VIANDE

Concombre

Poisson meunière

Tortis à la tomate

Fromage

Fruit du moment

Vendredi 8

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



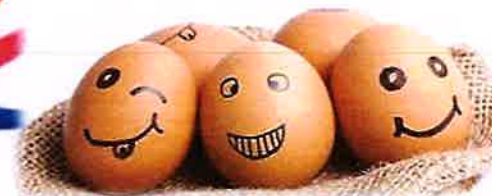
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 18 au 22 MAI 2026

Lundi 18

MENU SANS VIANDE

Radis

Dahl de lentilles corail et carottes

fromage

Flan nappé caramel

Mardi 19

Concombre

Jambon

Purée

Fromage

Fruit du moment

Jeudi 21

Carottes râpées

Spaghetti bolognaise

Repas complet

Fromage

Crème vanille

Vendredi 22

Pastèque

Calamar sauce tartare

Courgette/Riz

Fromage

Gâteau maison

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 8 au 12 juin 2026

Lundi 8



Salade de riz



Pilon de poulet rôti
aux herbes



Brocolis



Fromage



Fruit du moment



Mardi 9

Pâté de campagne



Jambon



Tortis



Fromage



Yaourt aromatisé



Tomate du jardin



Boulette d'agneau



Semoule



Fromage

Glace

Jeudi 11

Vendredi 12

Menu sans viande

Melon

Quiche Tomate
Thon



Salade verte

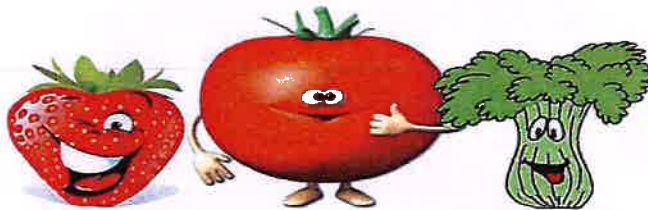


Fromage



Flan Maison

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfités



J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.

N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE!



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne

Delphine MILLIARD
Diététicienne
76 95 0202 2



Menu du lundi 15 au 19 JUIN 2026

Lundi 15

Feuilleté au fromage



Saucisse de volaille

Haricot beurre



Fromage



Fruit du moment

Mardi 16

Tomate et feta



Salade de pomme de terre œuf et dés de volaille



Fromage



Crème vanille

Jeudi 18

Animation Etat Unis



Oignon Rings



Burger Maison



Potatoes



Sunday



Vendredi 19

Duo de saucisson

Dos de colin basi



Riz

Fromage

Petit suisse aux fruits

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne

Delphine MILLIARD
Diététicienne
76 95 8202 2



Menu du lundi 30 juin au 4 Juillet 2025

Lundi 29

Pasteque

Boulette d'agneau



Coquillettes



Fromage

Mousse au chocolat

Mardi 30

Betterave



Ravioli



Fromage

Compote

Jeudi 2



Carottes râpées



Dos de colin



Riz/Boulgour/Blé



Emmental

Mixe de desserts

Vendredi 3

Pique-Nique

Duo de tomate cerise et melon

Sandwich jambon blanc et emmental



Chips

1 jus d'orange

Yaourt à boire

Pique-Nique

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne

Delphine MILLIARD
Diététicienne
76 95 6202 2