

Menus du 27 avril au 15 mai 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 1 mai
<p>Céleri rave BIO sauce rémoulade </p> <p>Boulettes à l'agneau</p> <p>Torsades HVE </p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Betteraves BIO, vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisses fumées</p> <p>Riz BIO </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Galettes de lentilles BIO </p> <p> Chou-fleur BIO gratiné </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	FÉRIÉ
lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
<p>Pâté de foie</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Rösti / Haricots verts BIO </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p>Coleslaw BIO </p> <p>Mac'and'cheese au cheddar </p> <p>Tomme noire</p> <p>Ile flottante</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Macédoine, vinaigrette</p> <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Édam BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	FÉRIÉ
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
<p>Chiffonnade de batavia au maïs, vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet local au curry </p> <p>Brocolis BIO aux oignons </p> <p>Mimolette</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Escalope de porc, sauce aux herbes fraîches et ail</p> <p>Potatoes au paprika</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ

Menus du 18 mai au 12 juin 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
<p>Saucisson à l'ail, cornichons</p> <p>Sauté de porc local aux carottes et au thym </p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Coupe à la banane BIO au chocolat </p>	<p>Courgettes râpées, vinaigrette</p> <p>Paella valencienne</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de perles au surimi</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes, sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crumble pommes rhubarbes</p>	<p>Betteraves BIO, vinaigrette </p> <p>Filet de poisson meunière, sauce tartare</p> <p>Coquillettes HVE </p> <p>Yaourt local </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Tomates, vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc BIO, confiture </p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</p> <p>Filet de colin MSC, sauce hollandaise </p> <p>Fondue d'épinards à l'ail</p> <p>Bûchette au lait mélange</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Concombre BIO, sauce bulgare </p> <p>Bolognaise à l'égréné végétal, sauce tomate </p> <p>Spaghettis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Flan patissier</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>
lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
<p>Melon</p> <p>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes </p> <p>Fromage blanc nature BIO </p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet texane</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>MENU ÉGALIM</p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> <p>Steack haché BIO, sauce provençale </p> <p>Semoule HVE </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce provençale </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde, sauce crème</p> <p>Riz BIO </p> <p>Bûchette au lait mélange</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Rosette, cornichons</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Concombres BIO sauce bulgare </p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Salade de lentilles BIO à l'échalote </p> <p>Calamars à la romaine, sauce provençale</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>

Menus du 15 juin au 03 juillet 2026

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
<p>Haricots verts, vinaigrette</p> <p>Carbonara</p> <p>Macaronis HVE</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p>Falafels, sauce tahini au fromage blanc</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Brie</p> <p>Oreillon d'abricot</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de dinde, sauce Dijonnaise</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Gâteau au citron</p>
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<p>Salade verte</p> <p>Croque aux tomates et à la mozzarella</p> <p>Yaourt local</p> <p>Compote de fruits</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Macédoine, vinaigrette</p> <p>Steack haché BIO</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre BIO, vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Courgettes aux oignons</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juil.	vendredi 3 juil.
<p>Melon</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Tomates, vinaigrette au basilic</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Au gouda BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>STREET FOOD STREET GOOD</p> <p>Beignet au fromage</p> <p>Pizza bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Muffin</p>	<p>Salade de maïs et haricots rouges</p> <p>Rôti de porc sauce barbecue</p> <p>Brocolis BIO aux oignons</p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p>