

MENUS MAI 2026
du lundi 4 au vendredi 29 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RAVIOLIS AUX LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE CUMIN</p> <p>Alter : PAVÉ DE COLIN À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE</p>	<p>OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA)</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE ARÔME</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>HOT DOG PARTY</p> <p>HOT DOG SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : HOT DOG ROULÉ VÉGÉTAL</p> <p>POTATOES & KETCHUP DU CHEF</p> <p>CHEDDAR RAPÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAISE</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p>BEIGNET DE CALAMARS & MAYONNAISE EN STICK</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p>	<p>BOULETTES AU BOEUF VBF & SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : FALAFELS & SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>POINTE DE BRIE LOCAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>RÔTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>LENTILLES BIO À L'INDIENNE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>PAUPIETTES AU VEAU FR & SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>Alter : PAUPIETTES AU POISSON & SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>COULOMMIERS LOCAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR & SAUCE PAPRIKA</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL & SAUCE PAPRIKA</p> <p>BLÉ BIO PILAF</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO RHUBARBE</p>	<p>MEUNIÈRE DE COLIN MSC & CITRON</p> <p>RATATOUILLE DU CHEF</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER (FARINE BIO)</p>	<p>SAUTÉ DE PORC IGP & SAUCE AU THYM</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF & SAUCE AU THYM</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO LOCALES</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FRUIT BIO</p>
<p>FÉRIÉ</p>	<p>PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON</p> <p>SALADE DE RIZ</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SAUTÉ DE VOLAILLES FR & SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>Alter : QUENELLE DE BROCHET SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO TOMATÉS</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>MELON</p>	<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>CHANTILLY</p> <p>FRAISES</p>	<p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉ DU CHEF & SAUCE TOMATES</p> <p>COURGETTES FAÇON PESTO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT BIO</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable

du lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

du lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

du lundi 25 au vendredi 29 mai 2026