

SEMAINE 21

du 18/05/2026 au 24/05/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Choux fleurs vinaigrette**

Tomate croque sel

**Salade de riz printanière**

Céleri vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

cœur de palmier vinaigrette

**Salade potagère**

Asperges vinaigrette

**Betteraves vinaigrette**

Haricots verts vinaigrette

**Cuisse de poulet crème champignons**

Colin crème champignons

**Flageolet à la tomate PC**

Colin tomate

**Steak haché de veau sauce basilic VBF**

Colin sauce basilic

**Sauté de porc au bleu VPC**

Lieu échalote

**Lieu crème carotte céleri**

Escalope de volaille crème carotte céleri

**Pommes de terre vapeur**

Haricots verts

Carottes à l'ail

Riz créole BIO

**Brocolis Vapeur**

Pommes de terre vapeur

**Quinoa**

Courgette

**Riz créole BIO**

Poireaux crème

**Tomme blanche**

Petits suisses sucrés

**Fromage fondu BIO**

Fromage blanc sucré

**Yaourt nature sucré BIO**

Saint paulin

**Camembert**

Petits suisses sucrés

**Yaourt nature sucré BIO**

St Nectaire

**Fruit BIO**

Compote de pomme

**Fruits au sirop**

Fruit

**Fruit BIO**

Purée de pomme banane

**Fruit BIO**

Purée pomme

**Compote pomme banane**

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 22 du du 25/05/2026 au 31/05/2026

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**Carottes râpées mais vinaigrette**

Asperges vgt

**Céleri vinaigrette**

Pamplemousse

**Macédoine vinaigrette**

Asperges vgt

**Betteraves vinaigrette BIO**

Choux fleurs vgt

**Salade de riz, fromage, carottes**

Cœur de palmier vinaigrette

**Sauté de volaille moutarde VF**

Lieu sauce citron

**Aiguillettes de volaille crème champignons**

Colin crème champignons

**Colin sce potiron**

C.porc sce potiron VPF

**Œufs durs sce aurore**

Steak haché de boeuf tomate VBF

**Lieu crème bretonne**

Escalope de volaille crème bretonne

**Choux fleur**

Pomme de terre lamelles

**Petits pois**

Pommes de terre vapeur

**Carottes à l'ail**

Maïs

**Quinoa**

Bouquetière de légumes

**Brocolis vapeur**

Riz créole BIO

**Edam**

Petits suisses sucrés

**Fromage fondu BIO**

Yaourt nature sucré

**Petits suisses sucrés**

Camembert

**Gouda BIO**

Yaourt nature sucré

**Fromage blanc sucré**

Edam

**Compote pomme pêche BIO**

Fruit

**Fruit**

Purée de pomme

**Fruit BIO**

Purée pomme banane BIO

**Fruit**

Compote pomme

**Compote pomme poire BIO**

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 23

du 01/06/2026 au 07/06/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri vgt

Macédoine vgt

Pamplemousse

Cœur de palmier

Pomme de terre vinaigrette

Choux fleurs vgt

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

Salade alsacienne vgt

Choux blanc vinaigrette

Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise

aiguillettes de volaille sauce waterzoi

Lieu aux petits légumes

Sauté de porc williams VPF

Colin échalote

Œufs durs marengo

Steak haché de veau tomate VBF

Colin crème dugléré

Escalope de volaille crème dugléré

Riz créole BIO

Poireaux crème

Haricots plats

Pomme de terre vapeur

Bouquetière de légumes

Pomme de terre parisienne

Riz créole BIO

Carotte à l'ail

Boulgour

Courgettes

Petits suisses sucrés

Tomme blanche

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Tomme Noire

Emmental

Fromage blanc sucré

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit BIO

Purée pomme

Fruit BIO

Purée pomme banane BIO

Fruit

Compote pomme

Purée de pomme banane BIO

Fruit

Purée de pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

SEMAINE 24 du

du 08/06/2026 au 14/06/2026


## LUNDI

### Salade de riz au basilic

Haricots verts vgt 

### Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème normande

Carottes à l'ail 

Riz créole BIO 

### Yaourt nature sucré BIO


Emmental

### Compoté de pomme

Fruit

## MARDI


### Salade de pdt arlequin vinaigrette

Choux fleurs vinaigrette 

### Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen 

### Haricots verts à l'ail

Pomme de terre vapeur 

### Edam

Petits suisses sucrés

### Compote pomme poire BIO

Fruit

## MERCREDI

### Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

### Steak haché veau crème poivron

Colin crème poivrons 

### Brocolis vapeur

Flageolets

### Camembert

Fromage blanc sucré

### Fruit BIO

Compote de pomme

## JEUDI

### Duo de légumes vgt

Carottes rapées vgt

### Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate 

### Blé

Courgettes nature 

### Yaourt nature sucré BIO

Tomme noire

### Compote pomme

Fruit

## VENDREDI

### Macédoine vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

### Lieu crème émeraude

Escalope de volaille crème émeraude


### Riz créole BIO

Blettes crème

### Petits suisses sucrés

Edam

### Fruit BIO

Compote pomme banane BIO 

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements