



Scolaires



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade ruzinoise <small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small>	Carottes rapées BIO vinaigrette		Concombre à la crème	
Emincés de poulet sauce curry	Jambon grill sauce charcutière		Hachis végétarien * <small>Purée de patate douce BIO</small>	
Haricots verts	Pommes noisette		-	
Mimolette	Petit moulé nature		St Paulin	
Fruit de saison	Purée de pomme fraise		Flan gélifié à la vanille	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification





Scolaires



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade carnaval</p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p>	 <p>Radis beurre</p>		 <p>Macédoine de légumes</p>	
<p>Poisson meunière FME + citron</p> 	<p>Tortilla d'omelette</p>		 <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> 	
 <p>Carottes BIO au beurre</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>		 <p>Coquillettes BIO</p>	
<p>Buchette de chèvre</p>	<p>Gouda</p>		<p>Edam</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>		<p>Fruit de saison</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

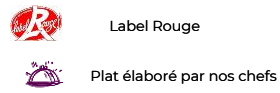


Origine U.E.

Scolaires

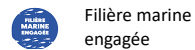
Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade complète</p> <p>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, vinaigrette</p>			
<p>Sauté de porc sauce aux oignons</p>	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>		<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p>
<p>Courgettes cuisinées</p>	<p>frites</p>			
<p>Madame Loïk</p>	<p>Brie</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>			



Plats composés

® Plat contenant du porc



Certification



Scolaires

Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Œufs durs BIO mayonnaise		Taboulé	Salade du pêcheur <small>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</small>
Tortis à la carbonara * <small>Tortis BIO</small>	Sauté de poulet LR sauce espagnole		Brandade de poisson *	Chipolatas
-	Semoule		-	Ratatouille <small>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Yaourt Malo	Emmental		Chanteneige	Petit Louis
Purée de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

Certifiés

Ⓢ Plat contenant du porc



Scolaires

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI
















MARDI

MERCREDI

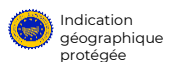
JEUDI

VENDREDI

	 Duo de carottes BIO et de maïs 		 Tomate BIO vinaigrette 	Concombre à la crème 
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade  	Colin pané doré au beurre + citron 
	falgeolets		Purée de pommes de terre 	Riz BIO à la tomate  
	Vache qui rit		Coulommiers	Edam
	Maestro vanille		 Purée de pommes	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



® Plat contenant du porc

Origine U.E.

Certifiés

Scolaires

Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>		Tomate BIO vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes	Riz BIO aux légumes <small>Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>		Gratin de coquillettes	Haricots beurre à l'ail
Mimolette	Petit suisse sucré		Coulommiers	Petit Louis
Donuts	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Ⓜ Plat contenant du porc

Origine U.E.



Scolaires

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Salade picorette <small>Céleri BIO, maïs BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette</small>	Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas sauce rougail	Palet maraîcher + ketchup		Colin meunière + citron	Jambon grill BBC sauce brune
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Blé BIO	Purée de pomme de terre
Fromage blanc sucré	Petit moulé nature		Camembert	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certification





Scolaires



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de tomate et de concombre	Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	Paté de campagne
Marmitte de colin sauce crevettes	Tortilla d'omelette		Filet de poulet sauce aux herbes	Couscous * <small>Semoule HVE</small>
Haricots beurre	Épinards à la crème		Gratin d'aubergines	-
Emmental	Mimolette		Brebis crème	Chanteneige
Purée de pommes	Fruit de saison		Tarte au citron	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification

© Plat contenant du porc





Scolaires

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Pâtes au pesto</p>	 <p>Salade printanière</p> <p>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</p>		 <p>Taboulé</p>	 <p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, vinaigrette</p>
 <p>Mitonner de bœuf sauce moutarde</p> 	<p>Crêpe emmental</p>	 	<p>Falafels</p>	<p>Paëlla de la mer FME*</p>  
 <p>Poêlée de courgettes</p> 	<p>Salade verte</p>	 	<p>Brunoise provençale</p> <p>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</p> 	<p>-</p>
<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Mimolette</p>	<p>Emmental</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Chou à la vanille</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certifica

® Plat contenant du porc



Scolaires

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre à la crème	Tomate BIO, coquillettes, mais, concombre, vinaigrette	Feta AOP, tomate, citron, herbes	
Hachis végétarien * Lentilles CE2	Cordon bleu + ketchup			
-	Frites			
Coulommiers	Petit suisse aromatisé			
Crème au caramel	Fruit de saison			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certifiés

