



Mai

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur Bio mayonnaise	Concombre Bio bulgare Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Salade piémontaise	Terrine de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon	FÉRIÉ
Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce Ranch	Tortellonis Bio mozzarella & sauce Napolitaine à part	Filet de colin au thym	
Salade batavia & vinaigrette	Gratin de pommes de terre Bio	Purée de haricots verts Bio		
Petit suisse Bio aromatisé Petit suisse nature Bio* & sucre	Pont l'Evêque* Coulommiers	Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio	Emmental Bio* Chanteneige Bio*	
Pomme Orange	Mousse au chocolat au lait	Ananas Banane	Moelleux au chocolat & crème anglaise	
Baguette Mimolette Fruits secs	Baguette aux céréales Brebigrème Orange	Marbré chocolat Petit suisse aux fruits Pomme	Brioche Lait chocolat Banane	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

- | | | | | |
|------------------------|--|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Produit de saison | Œufs Plein Air | Viande bovine française | Marine Engagée | Appellation Origine Protégée |
| Plat végétarien | Label rouge | Indication Géographique Protégée (IGP) | Produit local | Haute valeur environnementale (HVE) |
| Agriculture Biologique | Viande de porc français | Bleu Blanc Cœur | Région ultrapériphérique | Appellation Origine Contrôlée |
| | * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles | Recette du chef | Volaille française | Sauce du chef |



Mai

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN VENDREDI

Salade de haricots verts Macédoine mayonnaise	Pastèque	Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	FÉRIÉ	FERMÉ
Cordon bleu de volaille	Couscous végétarien	Filet de lieu à la crème		
Petits pois carottes	Légumes couscous et Semoule Bio & jus à part	Gratin de chou fleur Bio et Coquillettes Bio		
Gouda Bio* Chanteneige Bio*	Yaourt Bio Quart de lait fraise	Tomme blanche Pyrénées		
Brassé aux fruits Bio	Glace esquimau	Banane Pomme		
Céréales Lait Pomme	Baguette aux céréales Emmental Orange	Pain au lait Lait chocolat Compote		

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origin Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origin Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Carottes râpées aux pommes et à l'orange	Céléri Bio vinaigrette balsamique du chef	Betterave Bio vinaigrette	Salade coleslaw	Tomate Bio mozzarella
Riz frit aux œufs et aux petits légumes (Riz Bio)	Salade grecque Bio (tomate Bio, olive)	Macédoine Bio vinaigrette	Radis & beurre	Concombre Bio bulgare
Petit moulé ail et fines herbes	Rôti de porc sauce charcutière <i>Rôti de dinde sauce charcutière</i>	Filet de poulet sauce barbecue	Hachis parmentier (Purée Bio)	Filet de colin sauce aurore
Cantal*	Haricots verts Bio et Pommes de terre Bio	Piperade de légumes Bio et Farfalles Bio	Salade batavia & vinaigrette	Purée de légumes Bio
Clafoutis Bio aux fruits rouges du chef	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Mimolette Bûche de chèvre	Emmental Bio* Camembert Bio*	Yaourt aromatisé Yaourt sucré
Galette céréales Yaourt sucré Pomme	Pastèque	Pomme Orange	Banane Ananas frais	Mousse au chocolat au lait
	Baguette Petit louis Compote	Baguette aux céréales Camembert Fruits secs	Baguette & pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Orange	Croissant Lait Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Appellation Origin Protégée
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origin Contrôlée
- Recette du chef
- Volaille française
- Sauce du chef

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Mai

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026



Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉRIÉ	 Œufs durs Bio sauce cocktail	 Concombres Bio vinaigrette Carottes râpées Bio vinaigrette	 Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef Chou fleur Bio vinaigrette balsamique du chef	Pastèque
	 Quiche aux légumes	 Sauté de bœuf sauce forestière	 Nuggets de poulet plein filet & ketchup	 Filet de lieu sauce ciboulette
	Salade batavia & vinaigrette	Piperade de légumes et Riz	 Haricots verts Bio et Pennes Bio	 Gratin de Brocolis Bio et Pommes de terre Bio
	Petit suisse Bio aromatisé Petit suisse nature Bio* & sucre	Gouda Bio Brie Bio	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Coulommiers Bio* Vache qui rit Bio*
	Crème Mont blanc vanille Crème Mont blanc chocolat	Melon	Glace cône vanille	Fraises & sucre
	Pain au chocolat Lait Banane	Céréales Lait chocolat Compote	Baguette aux céréales Edam Pomme	Baguette Croc lait Abricot

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origin Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origin Contrôlée

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef



Jun

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 01er AU 05 JUIN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw Bio Concombre Bio vinaigrette du chef	Rosette et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Tomate Bio vinaigrette Carottes râpées Bio vinaigrette
Saucisse de strasbourg & Ketchup <i>Saucisse de volaille & Ketchup</i>	Filet de colin meunière & citron	Chili sin carné	Filet de poulet à l'indienne	Estouffade de bœuf au paprika
Pommes sautées en persillade	Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio	Riz Bio	Ratatouille Bio et Semoule Bio & jus	Gratin de brocolis Bio et Pommes vapeur Bio
Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Coulommiers Bio Edam Bio	Emmental Bio* Vache qui rit Bio*	Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre
Beignet à la pomme	Pastèque	Abricot	Tarte Normande	Melon
Fourré chocolat Yaourt aromatisé Pomme	Baguette Petit moulé nature Fruits secs	Brioche Lait Abricot	Madeleine Fromage blanc aux fruits Compote	Baguette aux céréales Gouda Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef



Juin

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 08 AU 12 JUN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



MENU VÉGÉTARIEN

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Macédoine vinaigrette Radis & beurre	Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef Concombre Bio vinaigrette de Dijon du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xeres du chef Chou fleur Bio vinaigrette de Xeres du chef	Betteraves Bio vinaigrette Céleri Bio vinaigrette	Melon
Crousty de poulet et ketchup	Rôti de porc sauce orientale <i>Rôti de dinde sauce orientale</i>	Sauté de boeuf au jus	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce diable
Pommes vapeur persillées Bio	Riz Bio aux petits légumes	Purée de légumes Bio	Salade batavia & vinaigrette	Gratin de courgettes Bio et Farfalles Bio
Gouda Bio* Brie Bio*	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Mimolette Cantal	Yaourt Bio Quart de lait	Edam Bio* Camembert Bio*
Mousse au chocolat au lait	Abricot	Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc vanille	Nectarine	Glace petit pot
Baguette & pâte à tartiner Yaourt sucré Pomme	Baguette aux céréales Coulommiers Banane	Sablé chocolat Yaourt aromatisé Pâte de fruit	Pain au lait Lait chocolat Compote	Céréales Lait Abricot

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef



Juin

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026



ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE



VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef</p> <p>Salade coleslaw Bio</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i></p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade Grecque Bio (Tomate Bio, olives noires, fêta)</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de perles (perles, maïs, surimi)</p>
<p>Bolognaise</p>	<p>Colombo de merlu</p>	<p>Rôti de porc au curcuma <i>Rôti de dinde au curcuma</i></p>	<p>Nuggets de poisson sauce blanche</p>	<p>Tarte au poireau</p>
<p>Coquillettes Bio & râpé à part</p>	<p>Haricots verts Bio et Semoule Bio & sauce</p>	<p>Brocolis Bio et Riz Bio</p>	<p>Ratatouille à la provençale et Pommes de terres au thym</p>	<p>Salade verte Bio & vinaigrette</p>
<p>Petit suisse aux fruits Bio Petit suisse nature* Bio & sucre</p>	<p>Carré de l'est Pont l'Évêque*</p>	<p>Yaourt nature* Bio sucré Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Fromage blanc Bio au miel</p>	<p>Emmental Bio* Chanteneige Bio*</p>
<p>Brassé aux fruits Bio</p>	<p>Nectarine</p>	<p>Fraises & sucre</p>	<p>Tarte abricotine</p>	<p>Melon</p>
<p>Baguette & confiture Lait Pomme</p>	<p>Baguette aux céréales Chèvreatine Banane</p>	<p>Marbré chocolat Petit suisse aux fruits Abricot</p>	<p>Baguette Petit Louis Fruits secs</p>	<p>Croissant Lait chocolat Pomme</p>

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Appellation Origin Protégée
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origin Contrôlée
- * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
- Recette du chef
- Volaille française
- Sauce du chef



Juin

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef</p> <p>Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef</p>	<p>Rillettes de sardine au fromage frais</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade de riz niçois Bio</p> <p>Salade piémontaise Bio</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette de Xères du chef</p> <p>Salade fermière Bio vinaigrette de Xères du chef</p>
<p>Tortellonis mozzarella Bio & sauce napolitaine à part</p>	<p>Cordon bleu de volaille</p>	<p>Lasagnes Bio aux légumes</p>	<p>Saucisse de Francfort & ketchup <i>Saucisse de volaille & ketchup</i></p>	<p>Brandade de poisson (purée Bio)</p>
<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Gratin de courgettes Bio et Pommes vapeur persillées Bio</p>	<p>Salade batavia & vinaigrette</p>	<p>Petits pois et carottes</p>	
<p>Coulommiers Bio*</p> <p>Gouda Bio*</p>	<p>Camembert Bio</p> <p>Edam Bio</p>	<p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Bûche de chèvre</p>	
<p>Nectarine</p>	<p>Melon</p>	<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Clafoutis Bio aux cerises du chef</p>	<p>Glace esquimau</p>
<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait Chocolat</p> <p>Abricot</p>	<p>Baguette aux céréales & beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Nectarine</p>

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Appellation Origine Protégée
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée
- * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
- Recette du chef
- Volaille française
- Sauce du chef

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Tomate Bio au basilic</p> <p>Concombres Bio bulgares</p>	<p>Melon</p>	<p>Salade Farandole (radis, maïs, chou blanc)</p> <p>Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terre)</p>	<p>Rosette & cornichon</p> <p>Roulade de volaille & cornichon</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette de Xéres du chef</p> <p>Céleri Bio vinaigrette de Xéres du chef</p>
<p>Sauté de bœuf jus aux herbes</p>	<p>Rice Thaï balls sauce curry</p>	<p>Rôti de porc à la provençale</p> <p>Rôti de dinde à la provençale</p>	<p>Bolognaise</p>	<p>Filet de lieu sauce aurore</p>
<p>Lentilles et carottes</p>	<p>Gratin de chou-fleur Bio et Pommes de terre Bio</p>	<p>Purée de légumes Bio</p>	<p>Torsades Bio & râpé à part</p>	<p>Ratatouille et Riz</p>
<p>Carré roussot</p> <p>Samos</p>	<p>Camembert Bio*</p> <p>Vache qui rit Bio*</p>	<p>Brie Bio</p> <p>Chanteneige Bio</p>	<p>Yaourt aromatisé Bio*</p> <p>Yaourt sucré Bio*</p>	<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio* & sucre</p>
<p>Compote Bio pomme pêche</p> <p>Compote Bio pomme banane</p>	<p>Abricot</p>	<p>Velouté aux fruits</p>	<p>Nectarine</p>	<p>Pêche</p> <p>Banane</p>
<p>Baguette & beurre</p> <p>Lait</p> <p>Pomme</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait chocolat</p> <p>Abricot</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Emmental</p> <p>Pâte de fruits</p>	<p>Baguette & confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Nectarine</p>

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Appellation Origin Protégée
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origin Contrôlée
- * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
- Recette du chef
- Volaille française
- Sauce du chef