

































Les menus du 30 mars au 5 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>céleri</b> rémoulade  Salade de <b>carottes râpées</b> au citron     <b>Knack</b> <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Pommes dauphines       Petits-suisse fruités <b>Fromage blanc sucré</b> 	  Tajine de légumes aux figues ( <b>navet frais-courgette-carotte fraîche-</b> tomate-olives-coriandre-pois chiches)  <b>Boulghour</b>    <b>Vache qui rit</b> <b>St Morêt</b>       <b>Banane</b>  <b>Pomme</b> 		<b>ANIMATION PROVENCE</b> Salade de <b>riz</b> façon niçoise ( <b>riz</b> , poivron, haricot vert, <b>œuf</b> , tomate)      Sauté de dinde à la provençale Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes</b> au thym       Tarte aux abricots	FERIE  VENDREDI SAINT

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Croq'veggie à la tomate Pommes dauphines	Idem menu standard		Bouchées au blé sauce provençale Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes</b> au thym	
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Knacks de volaille Pommes dauphines	Idem menu standard		<u>Sauté de poulet</u> sauce provençale Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes</b> au thym	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

















 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.




Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

### Les menus du 6 au 12 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>  <b>LUNDI DE Pâques</b>  	  <u>Escalope de poulet</u> à la crème <b>Petits pois</b> et <b>carottes fraîches</b>   <b>Edam</b> <b>Gouda</b>    <b>Pomme</b>  <b>Kiwi</b>		   Poisson meunière <b>Pommes vapeur</b> <b>Epinards</b> à la crème   <b>Camembert à la coupe</b> <b>Tome à la fleur de sureau</b> à la coupe   <b>Purée pomme-banane</b> (coupelle) <b>Purée de pomme</b> (coupelle)	<b>Salade verte</b> Salade de betteraves rouges    Spaghettis à la bolognaise  <b>Emmental râpé</b>      Orange  <b>Banane</b> (issue d'une région ultra-périphérique)

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte- <b>petits pois</b> -fèves-raisins-curry)  <b>Riz pilaf</b>		Pavé fromager <b>Pommes vapeur</b> <b>Epinards</b> à la crème	<b>Spaghettis</b> à la bolognaise de <b>lentilles vertes</b>  <b>Emmental râpé</b>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
	Escalope de volaille à la crème <b>Petits pois</b> et <b>carottes fraîches</b>		Idem menu standard	<b>Spaghettis</b> à la bolognaise maison  <b>Emmental râpé</b>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal





 Produits issus du Commerce Équitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.


Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>carottes râpées</b> Salade de <b>céleri</b> rémoulade ♪ ♪ <b>Sauté de bœuf</b> sauce bourgeoise <b>Papillons</b> ♪ ♪ ♪ ♪ Petits-suisses sucrés Yaourt aux fraises à servir	♪ ♪  <b>Saucisse blanche</b> au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Purée de <b>brocolis (p. de terre)</b> ♪ ♪  <b>Cantal AOP</b> <b>St Nectaire AOP</b> ♪ ♪  <b>Poire Orange</b>		Salade de <b>chou blanc</b> Salade de <b>betteraves rouges</b> à la ciboulette ♪ ♪ <b>Semoule</b> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre <b>(carottes fraîches-courgettes-navets</b> <b>fraîs-poivrons-oignons-tomates)</b> ♪ ♪ ♪ ♪ <b>Fromage blanc</b> stracciatella 	FERIE  1er MAI  FETE DU TRAVAIL


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette italienne sauce tomate <b>Papillons</b>	 Omelette maison ( <b>œufs</b> ) nature Purée de <b>brocolis (p. de terre)</b>		Idem menu standard	
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Sauté de bœuf sauce bourgeoise <b>Papillons</b>	Saucisse blanche de volaille au jus Purée de <b>brocolis (p. de terre)</b>		Idem menu standard	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal






 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.





Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 04 au 10 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>☞ ☞</p> <p>Curry de <u>lentilles vertes</u> (<u>carottes fraîches-courgettes fraîches</u>)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>☞ ☞</p> <p>Vache qui rit St Morêt</p> <p>☞ ☞</p> <p> <u>Pomme</u> <u>Orange</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons Salade de haricots verts</p> <p>☞ ☞</p> <p>Quiche à la volaille Salade verte</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Compote <u>pomme</u>-griottes </p>		<p><u>Salade verte</u> Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise </p> <p><u>Emmental râpé</u> </p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Kiwi</u> <u>Banane</u></p>	<p>FERIE</p> <p>08-mai</p> <p>VICTOIRE 1945</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Quiche au fromage Salade verte		Spaghettis à la bolognaise  végétale (égrené végétal) <u>Emmental râpé</u> 	
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Quiche au fromage Salade verte		Spaghettis à la bolognaise  <u>Emmental râpé</u> 	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal












 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 11 au 17 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Merlu sauce à la provençale <b>Boulghour</b>  <b>Gouda</b> <b>Edam</b>   <b>Orange</b>  <b>Pomme</b> 	<b>Radis roses</b>  Salade de <b>concombres</b>  Cappelletis au fromage sauce tomate <b>Emmental râpé</b>    <b>Purée pomme-banane</b> (coupelle) <b>Purée pomme-fraise-cassis</b> (coupelle)		FERIE  JEUDI DE L'ASCENSION	FERME


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Duo de <b>lentilles beluga</b> et <b>lentilles corail</b> <b>Boulghour</b>	Idem menu standard			
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Idem menu standard			

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international























Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.


Les menus du 18 au 24 mai 2026

La Bretagne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade <b>coleslaw</b> Salade de <b>concombres</b> à la menthe   <u>Emincé de porc</u> au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Gnocchis    <u>Yaourt arôme vanille</u> <u>Yaourt nature à servir</u> et sucre	 Poisson pané Purée d' <b>épinards</b>   <u>Munster à la coupe</u> <u>Camembert à la coupe</u>    Kiwi <b>Banane</b> (issue d'une région ultrapériphérique)		 Salade de chou-fleur au vinaigre de cidre  <u>Cuisse de poulet</u> sauce frigosse (pomme-marron-cardamome) Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>potatoes de terre</b> aux oignons    Far breton aux pruneaux 	  Piperade maison aux haricots rouges  <b>Riz pilaf</b>   <u>Emmental à la coupe</u> <u>Bûchette de chèvre à la coupe</u>     <u>Pomme</u> <u>Orange</u>   


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate Gnocchis	Pané de blé Purée d' <b>épinards</b>		Bouchées pistou sauce frigosse Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>potatoes de terre</b> aux oignons	Idem menu standard
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<u>Emincé de poulet</u> au jus Gnocchis	Idem menu standard		<u>Cuisse de poulet</u> sauce frigosse Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>potatoes de terre</b> aux oignons	Idem menu standard

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.