

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026	samedi 9 mai 2026
Sardines à l'huile Betteraves vinaigrette Accras de morue	Tomates vinaigrette Roulade de volaille et cornichon Céleri râpé vinaigrette	Taboulé BIO Rillettes et cornichon Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO Tarte au saumon ciboulette	<u>FERIE</u>	Macédoine mayonnaise Rosette et cornichon Radis et beurre
Emincé dinde pain d'épices	Lasagnes de bœuf	Andouillette <i>(Pané de blé fromage épinard)</i>	Cuisse de poule au jus		Paupiette de saumon sauce oseille
Gratin de navets Pommes rissolées		Frites	Pâtes gnocchetti Sardi BIO Courgettes à l'ail		Semoule Choux de Bruxelles
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Paris Brest Sorbet	Crème dessert chocolat 10% Tropicane 90%	Carré chocolat Bâtonnet de glace vanille	Ile flottante 90% Compote de fraise 10%		Tarte aux prunes Cocktail de fruits au sirop Crème dessert caramel

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026	samedi 16 mai 2026
Maquereaux à la tomate Betteraves BIO vinaigrette Coleslaw	Friand au fromage Salade frisée Jambon cru	Crêpe aux champignons Carottes râpées BIO Pâté de foie et cornichon	FERIE	Iceberg, radis, maïs Rosette et cornichon Salade de lentilles échalotes	Tarte aux poireaux Roulé de surimi et mayonnaise Concombres à la crème de ciboulette
Chicken wings	Hachis parmentier	Duo de saucisses (Merguez et saucisse de volaille)		Steak de colin sauce bourride	Burger de veau sauce hongroise
Courgettes à l'ail		Pommes rissolées		Purée de pommes de terre Brocolis saveur jardin	Coquillettes Haricots verts
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Beignet framboise Sorbet et cigarette russe	Liégeois café Tarte au citron	Ile flottante Salade de fruits de saison*		Cake aux poires et crème anglaise Pot de glace vanille/fraise	Semoule au lait Pruneaux au sirop Tarte pomme et noix

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026	samedi 23 mai 2026
Saucisson à l'ail et cornichon Asperges vinaigrette	Pastèque Mortadelle et cornichon Melon jaune	Tomate BIO et maïs BIO Chorizo doux et cornichon Salade de mâche	Chou fleur ciboulette et sauce cocktail Andouille et cornichon Terrine de St Jacques	Céleri BIO rémoulade Jambon cru et cornichon Scarole et maïs	Roulade de volaille et cornichon Salade de haricots verts Carottes râpées
Croq veggie fromage	Colin mariné ail et fines herbes	Bavette	Frigousse de poulet (sauté de poulet, oignons, champignons, pommes, céleri, marrons, caramome)	Paupiette de veau au paprika	Langue de bœuf charcutière
Blettes à l'ail 20% Purée de pommes de terre 90%	Coquillettes Haricots beurre à la tomate	Frites	Pommes vapeurs persillées	Semoule BIO Gratin d'aubergines	Légumes aioli (pommes de terre lamelle, carottes, chou-fleurs)
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Forêt noire Sorbet	Salade de fruits* Tarte poire bourdaloue aux amandes Mousse au café	Tarte flan Carpaccio d'ananas au sirop Bâton de glace vanille	Crème dessert caramel Sorbet vanille topping caramel 	Tarte pommes rhubarbe Banane RUP topping chocolat*	Carré framboise Compote de pomme Liégeois vanille



Produit local
Viande racée
Viande Française



Produits BIO
Label Rouge
HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée
Bleu blanc cœur
Produit AOP/AOC



Pêche responsable
Equivalent protéique végétarien
Recette du chef

* Préparation sur office
RUP: région ultra périphérique

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026	samedi 30 mai 2026
	Salade de museau de bœuf Radis et beurre Tartine au fromage* (tranche de pain de mie et camembert)	Tomates BIO vinaigrette Pâté de campagne et cornichon Carottes râpées BIO et locales	Poireaux vinaigrette Maquereaux à la moutarde Concombres tzaziki	Chou blanc aux raisins Pâté en croute et cornichon Crêpe au fromage	Carottes râpées Salade de pommes de terre Rosette et cornichon
	Sauté de porc sauce dijonnaise (Cubes de saumon sauce bourride)	Brochette de dinde orientale	Rôti de bœuf et jus	Colin en crumble de pain d'épice	Steak haché
	Lentilles au jus	Pommes campagnardes	Pommes de terre lamelles Ratatouille	Farfalles et Emmental râpé Mélange de légumes et haricots plats	Purée de pommes de terre Endives braisées
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
	Ile flottante Tarte pomme et noix Cone glace vanille chocolat	Crème dessert chocolat Gâteau basque Salade de fruits de saison*	Clafoutis aux griottes Sorbet	Mousse chocolat Carré abricot	Liégeois vanille Compote pomme pruneaux Crêpe moelleuse au sucre



Produit local



Viande racée



Viande Française



Produits BIO



Label Rouge

HVE Haute valeur

environnementale



Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur



Produit AOP/AOC



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef

* Préparation sur office

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026	samedi 6 juin 2026
Accras de morue Céleri rémoulade Chorizo doux et cornichon	Tomates mozza vinaigrette Asperges vinaigrette Sardines à l'huile	Betteraves mimosa Rosette et cornichon Feuille de batavia	Pastèque Œufs durs et mayonnaise	Carottes râpées BIO et locales assaisonnées Terrine de saumon et citron Scarole et maïs	Saucisson à l'ail Crêpe au fromage Radis et beurre
Osso bucco de dinde au jus	Queue de lotte sauce nantua	Magret de canard	Merguez douces sauce orientale	Moules à la crème	Carré de porc fumé à la sauge (Pané de blé)
Riz basmati BIO Haricots verts	Pâtes curvi rigati BIO Blettes à l'ail	Frites	Semoule BIO Légumes couscous	Pommes rissolées Carottes persillées	Gratin de pommes de terre Chou-fleur-braisée
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Tarte au citron meringuée Pot de glace vanille chocolat	Tarte tropézienne Liégeois vanille	Beignet framboise Mousse au café Sorbet et cigarette russe	Ile flottante Eclair au chocolat	Fromage blanc et coulis fraise* Gateau de savoie Semoule au lait	Flan Pâtissier Compote pomme poire Gaufre pâtissière



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur











environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026	samedi 13 juin 2026
 Salade parmentière Salami et cornichon Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette Mousse de canard et cornichon Feuilleté au chèvre	 Salade frisée et noix Rillettes de saumon et citron Terrine de légumes	 Carottes râpées BIO et locales assaisonnées Taboulé Roulé de surimi et mayonnaise	Samoussa aux légumes Roulade de volaille et cornichon Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles Poireaux vinaigrette Asperges vinaigrette
Saucisse de Strasbourg  (Colin crumble d'épices)	Sauté de porc sauce bobotie (Sauté de poulet bobotie)	 Boudin noir (Omelette nature)	Moussaka de bœuf (aubergines, oignons, carottes, bœuf, tomate, fromage)	 Steak de colin sauce oseille	Tripes à la mode de Caen
Petit pois carottes au jus Gnocchis	Macaronis Chou-fleur persillé	Pommes campagnardes		 Papillons BIO Salsifis à la tomate	Pommes de terre vapeur
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Tarte grillée aux pommes Sorbet vanille	Mousse au chocolat Abricots au sirop Ile flottante	Salade de fruits* Tarte noix de coco Cône fraise vanille	Liégeois chocolat Tarte aux prunes Sorbet	Crème dessert vanille Beignet chocolat Compote pomme pruneaux	Fromage blanc et miel Tarte poire bourdaloue Pomme au four*



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026	samedi 20 juin 2026
Daïkon râpé 20% Melon jaune 60% Maquereau au vin blanc 20%	Crêpe au fromage Taboulé Roulade de volaille et cornichon	Pastèque Tomates vinaigrette Rillettes de porc et cornichon	 Salade verte BIO Gaspacho Roulade de volaille et cornichon	Salade coleslaw Andouille et cornichon Haricots verts au maïs	Rosette et cornichon Poireaux vinaigrette Macédoine mayonnaise
Saumonette huile d'olive et citron	Brandade de morue	Filet de poulet	 Axoa de boeuf (Poivrons, tomates, oignons, ail, piment)	Médaillon de cabillaud sauce aneth	Rôti de veau farcie sauce dijonnaise
Purée de pommes de terre et céleri rave		Frites	 Pâtes risoni Gratin de piperade	Riz BIO créole Mélange de légumes et haricots plats	Choux de Bruxelles Tortis
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Liégeois chocolat Carré arbecot Bâton de glace vanille	Crème dessert vanille Tarte grillée aux pommes Compote pomme banane	Forêt noire Sorbet	 Gâteau Basque Salade de fruits* Cône vanille	Eclair à la vanille Gélifié chocolat Compote de pomme pruneau	Cocktail de fruits au sirop Crème dessert praliné Crêpe moelleuse au sucre



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Équivalent protéique végétarien



Viande Française



HVE Haute valeur environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026	samedi 27 juin 2026
Radis et beurre Feuilleté de poisson au beurre blanc Pâté de foie et cornichon	Carottes râpées BIO assaisonnées Chorizo doux et cornichon Tomates vinaigrette	Melon jaune Jambon cru et cornichon	Pastèque Salade choubidou (chou rouge, raisins secs, sirop de cassis) Maquereau à la moutarde	Melon jaune Concombres vinaigrette Pâté de campagne et cornichon	Soupe de poisson Macédoine mayonnaise Rosette et cornichon
Sauté de poulet sauce Amérique	Crépinette de porc (Colin pané)	Côte de porc (Steack haché bœuf sauce hongroise)	Pilons de poulet Normande	Lasagnes au saumon	Courgette farcie
Blé BIO Epinards à la crème	Pates coudes rayés Petits pois au jus	Pommes campagnardes	Mélange de 4 céréales BIO Poêlée de légumes		Riz à la tomate
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Crème dessert chocolat Tarte noix de coco Salade de fruits*	Tarte pomme et noix Sorbet	Liégeois café Clafoutis griottes Compote pomme poire	Ile flottante Fromage blanc et coulis mangue abricot	Moelleux framboise Cône vanille chocolat	Mousse au café Tarte grillée pommes Salade de fruits*



Produit local
Viande racée
Viande Française



Produits BIO
Label Rouge
HVE Haute valeur environnementale








Indication géographique protégée
Bleu blanc cœur
Produit AOP/AOC



Pêche responsable
Equivalent protéique végétarien
Recette du chef

* Préparation sur office

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026	samedi 4 juillet 2026
Salade de pépinettes Mortadelle et cornichon Tomates vinaigrette	Sardine à l'huile  Betteraves BIO vinaigrette Cœur de scarole et maïs	Tomates et mozzarella Œufs durs et mayonnaise Mesclun	Salade de lentilles Pastèque Terrine de légumes et mayonnaise	Pâté de foie et cornichon Betteraves vinaigrette Iceberg, radis, maïs	Courgettes râpées au basilic Mortadelle et cornichon Feuilleté au chèvre
Escalope de poulet sauce forestière	 Truite aux amandes	Merguez et saucisse de volaille	Carré de porc fumé (Pané de blé)	Hoki sauce aïoli	Boulettes de bœuf sauce curry
Pommes rissolées Endives braisées	Röstis de légumes Brocolis ciboulette	Pommes campagnardes	Polenta crémeuse à la carotte Choux de Bruxelles	Légumes aïoli	Macaronis Fenouil à la tomate
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Crème dessert vanille Tarte aux prunes Sorbet	Mousse chocolat Tropézienne Compote de pomme pêche	Ile flottante Brownie chocolat	Liégeois café Tarte au citron Sorbet	Crumble pomme poire 80% Semoule au lait 10% Fromage blanc coulis fraise 10%	Eclair au café Salade de fruits* Gélifié vanille



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur

Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef