




(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		Salade verte Carottes râpées Betteraves rouges Poireaux vinaigrette ^{3, 6, 10, 12} Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 12} Œuf mimosa ³ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates ciboulettes Maïs & soja ⁵ Brocolis Salade de pâtes jambon emmental ^{1, 3, 6, 10, 12} petite salade piémontaise ^{3, 4, 10} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Céleri rémoulade ^{3, 9} Chou rouge ¹² Radis Salade indienne Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Concombre Tomates Salade pomme de terre ^{3, 6, 10, 12} Salade de lentilles ^{3, 6, 10, 12} fruits de mer ^{2, 14} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
PLATS CHAUDS	<h2>Fermeture Restaurant</h2>	Poulet basquaise Wok de crevettes crème Safrané Grande salade d'été / fromages	Plat chaud 'BIO' Filet de colin meunière ^{1, 4} Quiche poivron chorizo ^{1, 3, 7}	Pâtes à la bolognaise ¹ Assiette de Saumon mariné ⁴ Tartine chèvre chaud et Salade ^{1, 7}	Roti de porc crème moutarde à l'ancienne ^{1, 10} Dos de cabillaud citron vert ⁴ Curry de légumes ¹⁰
LÉGUMES		Nouilles chinoises Poêlée Tex Mex ^{7, 9} Haricots " beurre "	Riz 'BIO' Carottes Poêlée de ratatouille	Haricots plats Ecrasé de pomme de terre ⁷ Choux fleurs maître d'hôtel ⁷	Semoule 'BIO' ¹ Poêlée gourmande Petits pois carottes persillés
YAOURT(S) & FROMAGE(S)		Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷
DESSERT(S)		Corbeille de fruits Coupe aux myrtilles Flan chocolat Cheesecake citron et fruits rouges ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe ananas Coco Compote pomme/framboise Tarte abricots (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Vanille ⁷ Coupe poire/caramel Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc ⁷ Clafoutis aux fruits ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

 BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens



Gluten
Crustacés



Œufs
Poissons



Arachides
Soja



Lait
Fruits à coque



Céleri
Moutarde



Sésame
Sulfites



Lupin
Mollusques




Menu Déjeuner

Semaine 16
du 13/04/2026 au 19/04/2026


(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Tomates Macédoine ³ Salade de pois chiche ^{3, 6, 10, 12} Salade d'endives Œuf au thon ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Brocolis échalote Radis Salade carmen ⁵ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates Cœur d'artichaut Betterave rouge Salade à la chinoise ^{1, 9} petite salade nicoise ^{3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Haricots verts Salade de pâtes au basilic ^{1, 3, 6, 10, 12} Salade de champignon à la grecque ¹² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates persillées Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Salade paysanne ^{3, 6, 10, 12} Salade de pamplemousse Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
PLATS CHAUDS	Pavé de boeuf sauce provençale ¹ Beignet de calamars aïoli (maison) ^{2, 3, 6, 7, 14} Riz cantonnais aux légumes et pois chiche	Jambon grill sauce charcutière ^{1, 10} Crumble de poisson ^{1, 7} Salade façon poke bowl parmentine ^{3, 6, 10, 12}	Plat chaud 'BIO' Merlu olive citron beurre origan Croque de légumes	Tajine de poulet aux olives ^{3, 9} Escalope de saumon ⁴ sauce de vierge (maison) Tortelloni ricotta-épinards ^{1, 3, 7}	Rouelle de porc à la provençale ¹ Eglefin et légumes gratinés ⁹ Tartine de tomates mozzarella ^{1, 7}
LÉGUMES	Macaronis 'BIO' ¹ Carottes ciboulette Haricots verts	Pommes de terre rissolées 'BIO' Tomates rôties Gratin de Chou fleur ^{1, 7}	Boulgour 'BIO' ¹ Poêlée de légumes ^{1, 4, 7} Gratin de courgettes ^{1, 7, 9}	Riz 'BIO' Légumes frits : courgettes, aubergine, poivron ⁵ Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Poêlée 4 légumes Brocolis
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Fromage blanc fruits jaunes ⁷ Tropézienne ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Salade de fruits Tarte citron meringuée ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pomme/banane Coupe citron/framboise Gâteau pomme/ananas (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Coupe melba ^{1, 7} Brioche perdue aux fruits rouges ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Chocolat ⁷ Salade de fruits Tarte myrtilles (maison) ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°


 BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens

1  Gluten

2  Crustacés

3  Œufs

4  Poissons

5  Arachides

6  Soja

7  Lait

8  Fruits à coque

9  Céleri

10  Moutarde

11  Sésame

12  Sulfites

13  Lupin

14  Mollusques




Menu Déjeuner

Semaine 17
du 20/04/2026 au 26/04/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Macédoine ³ Salade de pommes de terre ^{3, 6, 10, 12} Tomates persillées Chou rouge cuit en vapeur ¹² Œuf mayonnaise ³ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates ciboulette Maïs & soja ⁵ Salade italienne ⁷ Pommes de terre persillées Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes, ail, huile d'olive, citron Taboulé ^{1, 9} Betteraves rouges Petite salade feta, tomates ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Radis Concombre au curry ^{7, 10} Salade de pâtes et petits légumes ^{1, 3, 6, 9, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Chou rouge ¹² Salade campagnarde ^{1, 3, 6, 7, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque
PLATS CHAUDS	Steack Haché sauce au bleu ^{1, 7} Dos de lieu crème carotte cumin ^{1, 4, 7} Quiche chèvre tomate ^{1, 3, 7}	Grillade de porc sauce barbecue ⁹ Pavé de merlu citron basilic ^{4, 12} Grande salade d'été : œuf, carotte, radis, tomates cerise, riz sc ciboulette (maison) ^{3, 6, 10, 12}	Plat chaud 'BIO' Chili con carne ⁹ Croque monsieur ^{1, 7}	Bavette poêlée Saumon rôti aux amandes ^{4, 8} Salade façon Poké Bowl	Brochette de dinde marinée gingembre citron ^{1, 7, 12} Dos cabillaud vapeur crème chorizo ^{1, 4, 7} Omelette petits légumes ³
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵ Poêlée de légumes Endives braisées	P. de terre sautées ⁵ Brocolis Brunoise provençale	Riz 'BIO' Printanière de légumes Courgettes tomates basilic	Ebly à la tomate 'BIO' ¹ Petits pois à la française Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Carottes cumin Haricots verts
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Coupe tropicale Opéra ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Coupe Miel, orange, pain d'épices ^{1, 7} Muffin myrtilles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Compote pomme/banane Royal chocolat ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Crème légère vanille ^{1, 7} Coupe du soleil ^{1, 7} Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7} Tarte framboise, abricot, myrtille ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe mandarine Mont-Blanc Chocolat ⁷ Tarte feuilletée aux poires ^{1, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

 BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens

1

 Gluten

2

 Crustacés

3

 Œufs

4

 Poissons

5

 Arachides

6

 Soja

7

 Lait

8

 Fruits à coque

9

 Céleri


10

 Moutarde

11

 Sésame

12

 Sulfites

13

 Lupin

14

 Mollusques




Menu Déjeuner

Semaine 18
du 27/04/2026 au 03/05/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Courgette râpées Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Salade de pâtes pesto ^{1, 3, 6, 10, 12} petite salade tomate mozza ⁷ Œuf mimosa thon ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates Maïs/soja miel et olives ^{3, 6, 10, 12} Haricot vert Salade parmentier ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Betteraves rouges Salade Chef ^{1, 7} Petit salade taboule crevettes ^{2, 3, 6, 10, 12} Lentilles ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Brocolis crème estragon ⁷ Macédoine de légumes ³ Salade espagnole ^{3, 6, 10, 12} Salade de champignon persillée Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	<h1>Fermeture Restaurant</h1>
PLATS CHAUDS	Merguez Grillées Pavé de merlu épices thaï ^{1, 4, 7} Spaghetti concassée de tomates, courgettes ¹	Suprême de volaille au paprika ³ Pavé de poisson à la bordelaise ^{1, 4} Grande salade d'été : César ^{1, 3, 10}	Plat chaud 'BIO' Dos de cabillaud crème curry ^{1, 3, 10} Quiche légumes d'été ^{1, 4, 10}	Tomate farcies ¹ Couloubiac de saumon ^{1, 4} Assiette de viande froide : Rosbif sauce cocktail (maison) ^{3, 7, 9}	
LÉGUMES	Semoule 'BIO' ¹ Purée de carottes ^{7, 12} Poêlée champêtre	Pâtes 'BIO' ¹ Duo carottes & brocolis à la crème ⁷ Haricots "beurre" amandes ⁸	Haricots plats pleurotes Choux fleurs à l'italienne Pomme vapeur	Riz 'BIO' Salsifis Courgettes / poivrons frits ⁵	
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote de pêches Crème anglaise framboises ⁷ Gâteau 3 chocolats ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Salade de fruits Dessert lacté Mangue/Abricot ⁷ Tarte myrtilles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote pomme/abricot ⁷ Tarte aux pommes ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Mousse "maison" aux framboises ^{3, 7} Tarte feuilletée fruits exotiques ¹	

* viande rouge servie saignante à 55° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

 BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens

  **1** Gluten
  **2** Crustacés
  **3** Œufs
  **4** Poissons
  **5** Arachides
  **6** Soja
  **7** Lait
  **8** Fruits à coque
  **9** Céleri
  **10** Moutarde
  **11** Sésame
  **12** Sulfites
  **13** Lupin
  **14** Mollusques