




# Menu Déjeuner





Semaine 19  
du 04/05/2026 au 10/05/2026

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





TYPE 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Salade verte Betteraves rouges Courgettes à la grecque Brocolis Salade russe <sup>3, 4, 6, 10, 12</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> Melon	Salade verte Tomates basilic Chou blanc moutarde <sup>10, 12</sup> Radis Salade camarguaise <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> Pastèque	Salade verte Pois chiche-peronata Carottes râpées Salade Pâtes au thon <sup>1, 3, 4, 6, 10, 12</sup> Gaspacho Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> Melon	Salade verte Taboulé aux crevettes <sup>2, 3, 6, 8, 10, 12</sup> Céleri safrané <sup>3, 9</sup> Concombre Petite salade de rillettes de poisson aux œufs durs <sup>3, 4</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>	<h2>Fermeture Restaurant</h2>
<b>PLATS CHAUDS</b>	Grillade de porc Colombo <sup>1</sup> Dos de cabillaud marinières <sup>1, 4, 7</sup> Quiche aubergines feta <sup>1, 3, 7</sup>	Pièce de bœuf Plancha Pavé de merlu citron vert/tomate <sup>4</sup> Foccacia tomates mozzarella <sup>1, 7</sup>	Plat chaud 'BIO' Fish and chips sauce tartare <sup>1, 3, 9</sup> Omelette forestière <sup>3</sup>	Escalope de saumon aux herbes <sup>4</sup> Pâté à la viande <sup>1, 3</sup> Grande salade de légumes marinées	
<b>LÉGUMES</b>	Riz à l'indienne Ratatouille 'BIO' Chou ramanesco	Frites 'BIO' <sup>5</sup> Poêlé du soleil Haricots plats	Pommes de terre sautées <sup>5</sup> Carottes braisées au cumin Poêlée 4 légumes	Ebly 'BIO' Haricots verts Petit pois maïs	
<b>YAOURT(S) &amp; FROMAGE(S)</b>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	
<b>DESSERT(S)</b>	Corbeille de fruits Coupe exotique Fromage blanc <sup>7</sup> Tarte à l'ananas (maison) <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse au chocolat blanc <sup>7</sup> Tiramisu <sup>1, 3, 6, 7</sup>	Corbeille de fruits Coupe de fruits rouges Flan praliné <sup>7, 8</sup> Tarte noix de coco & framboise <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Mont-Blanc Vanille <sup>7</sup> Coupe aux 2 chocolats <sup>7</sup> Chou chantilly/caramel <sup>1, 3, 7</sup>	

\* 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





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

TYPE 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Salade verte Tomates persillées Betteraves rouges Salade à la grecque <sup>12</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> Melon / Pastèque	Salade verte Carottes râpées Tartare : tomate & concombre Taboulé <sup>1, 9</sup> Haricot verts tomates Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Macédoine de légumes <sup>3</sup> Salade basquaise Radis Charcuterie / Œufs Melon / Pastèque		
<b>PLATS CHAUDS</b>	Bavette à l'échalote <sup>1</sup> Poisson napolitain <sup>4</sup> Omelette aux fines herbes <sup>3</sup>	Paëlla à la valenciana <sup>1, 2, 14</sup> Dos de lieu sauce tartare <sup>3, 4, 7</sup> Quiche tomate ciboulette <sup>1, 3, 7</sup>	Plat chaud 'BIO' Marinière de poisson / tapenade <sup>4, 14</sup> Pizza printanière ou fromage <sup>7</sup>		
<b>LÉGUMES</b>	Frites 'BIO' <sup>5</sup> Duo de courgettes Petits pois carottes	Coquillettes 'BIO' <sup>1</sup> Haricots plats forestière Brocolis	Boulgour 'BIO' <sup>1</sup> Poêlée ratatouille Chou fleur persillade		
<b>YAOURT(S) &amp; FROMAGE(S)</b>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Bleu 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Bleu 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Bleu 'BIO' <sup>7</sup>		
<b>DESSERT(S)</b>	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Salade de fruits tropicale Tarte crumble Poire/Chocolat (choco pistolet) <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Salade de fruits Framboises & Crème anglaise <sup>7</sup> Tartelette panna cotta abricot <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Mousse au chocolat <sup>7</sup> Fromage blanc Vanille <sup>7</sup> Tarte aux framboises (maison) <sup>1, 3, 7</sup>		





Fermeture  
Restaurant

\* 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**

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

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

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

 BIO	  <b>Gluten</b>	  <b>Œufs</b>	  <b>Arachides</b>	  <b>Lait</b>	  <b>Céleri</b>	  <b>Sésame</b>	  <b>Lupin</b>
 Nouveaux plats	  <b>Crustacés</b>	  <b>Poissons</b>	  <b>Soja</b>	  <b>Fruits à coque</b>	  <b>Moutarde</b>	  <b>Sulfites</b>	  <b>Mollusques</b>
 Plats végétariens							




# Menu Déjeuner

Semaine 22  
du 25/05/2026 au 31/05/2026

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

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	<h2>Fermeture Restaurant</h2>	Salade verte Carottes râpées Brocolis échalote Radis Salade carmen <sup>5</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>	Salade verte Tomates Cœur d'artichaut Betterave rouge Salade à la chinoise <sup>1, 9</sup> petite salade nicoise <sup>3, 4, 6, 10, 12</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>	Salade verte Carottes râpées Haricots verts Salade de pâtes au basilic <sup>1, 3, 6, 10, 12</sup> Salade de champignon à la grecque <sup>12</sup> Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>	Salade verte Tomates persillées Céleri rimoulade <sup>3, 9, 10</sup> Salade paysanne <sup>3, 6, 10, 12</sup> Salade de pamplemousse Charcuterie <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>
<b>PLATS CHAUDS</b>		Jambon grill sauce charcutière <sup>1, 10</sup> Crumble de poisson <sup>1, 7</sup> Salade façon poke bowl parmentine <sup>3, 6, 10, 12</sup>	Plat chaud 'BIO' Merlu olive citron beurre origan Croque de légumes	Tajine de poulet aux olives <sup>3, 9</sup> Escalope de saumon <sup>4</sup> sauce de vierge (maison) Tortelloni ricotta-épinards <sup>1, 3, 7</sup>	Rouelle de porc à la provençale <sup>1</sup> Eglefin et légumes gratinés <sup>9</sup> Tartine de tomates mozzarella <sup>1, 7</sup>
<b>LÉGUMES</b>		Pommes de terre rissolées 'BIO' Tomates rôties Gratin de Chou fleur <sup>1, 7</sup>	Boulgour 'BIO' <sup>1</sup> Poêlée de légumes <sup>1, 4, 7</sup> Gratin de courgettes <sup>1, 7, 9</sup>	Riz 'BIO' Légumes frits : courgettes, aubergine, poivron <sup>5</sup> Champignons à la crème <sup>1, 7</sup>	Pâtes 'BIO' <sup>1</sup> Poêlée 4 légumes Brocolis
<b>YAOURT(S) &amp; FROMAGE(S)</b>		Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>	Yaourt (divers) "bio ou local" <sup>7</sup> Gourmets <sup>7</sup> Plateau de fromage <sup>7</sup> Fourme d'Ambert 'BIO' <sup>7</sup>
<b>DESSERT(S)</b>		Corbeille de fruits Flan vanille <sup>7</sup> Salade de fruits Tarte citron meringuée <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Compote pomme/banane Coupe citron/framboise Gâteau pomme/ananas (maison) <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits <sup>7</sup> Coupe melba <sup>1, 7</sup> Brioche perdue aux fruits rouges <sup>1, 3, 7</sup>	Corbeille de fruits Mont-Blanc Chocolat <sup>7</sup> Salade de fruits Tarte myrtilles (maison) <sup>1, 3, 7</sup>

\* 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



3

Œufs



5

Arachides



7

Lait



9

Céleri



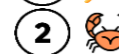
11

Sésame



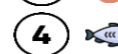
13

Lupin



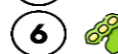
2

Crustacés



4

Poissons



6

Soja



8

Fruits à coque



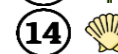
10

Moutarde



12

Sulfites



14

Mollusques