




Menu Déjeuner

Semaine 23
du 01/06/2026 au 07/06/2026

(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 24
du 08/06/2026 au 14/06/2026

(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}	<h2>Journée : Espagnole</h2>	Salade verte Concombre crème estragon ⁷ Coleslaw ^{3, 9} Radis Salade "caprice de reine" Macédoine ³
PLATS CHAUDS	Merguez Grillées Pavé de merlu épices thai ^{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}		Épaule d'agneau rôtie aux herbes Dos de lieu vapeur citron vert ⁴
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		Boulgour 'BIO' ¹ Flageolets Petits pois carottes
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 Coupe pomme/pistache ⁸ Mont-Blanc Chocolat ⁷ Éclair chocolat ou café ^{1, 3, 6, 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

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





TYPE 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Betteraves rouges Courgettes à la grecque Brocolis Salade russe ^{3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon	Salade verte Tomates basilic Chou blanc moutarde ^{10, 12} Radis Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Pastèque	Salade verte Pois chiche-peronata Carottes râpées Salade Pâtes au thon ^{1, 3, 4, 6, 10, 12} Gaspacho Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon	Salade verte Taboulé aux crevettes ^{2, 3, 6, 8, 10, 12} Céleri safrané ^{3, 9} Concombre Petite salade de rillettes de poisson aux œufs durs ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates ciboulette Salade de légumes ⁹ Salade antillaise ^{2, 3, 6, 7, 10, 12} Salade de coleslaw ^{3, 9} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Pastèque
PLATS CHAUDS	Grillade de porc Colombo ¹ Dos de cabillaud marinières ^{1, 4, 7} Quiche aubergines feta ^{1, 3, 7}	Pièce de bœuf Plancha Pavé de merlu citron vert/tomate ⁴ Foccacia tomates mozzarella ^{1, 7}	Plat chaud 'BIO' Fish and chips sauce tartare ^{1, 3, 9} Omelette forestière ³	Escalope de saumon aux herbes ⁴ Pâté à la viande ^{1, 3} Grande salade de légumes marinées	Roti de veau aux herbes Dos de lieu jus de tomates et basilic ⁴ Tartine : avocat, œuf, tomate, crème, échalote, ciboulette ^{3, 7}
LÉGUMES	Riz à l'indienne Ratatouille 'BIO' Chou ramanesco	Frites 'BIO' ⁵ Poêlé du soleil Haricots plats	Pommes de terre sautées ⁵ Carottes braisées au cumin Poêlée 4 légumes	Ebly 'BIO' Haricots verts Petit pois maïs	Pâtes 'BIO' ¹ Haricots rouges Poêlée campagnarde
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 Coupe exotique Fromage blanc ⁷ Tarte à l'ananas (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse au chocolat blanc ⁷ Tiramisu ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Coupe de fruits rouges Flan praliné ^{7, 8} Tarte noix de coco & framboise ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Vanille ⁷ Coupe aux 2 chocolats ⁷ Chou chantilly/caramel ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pomme/abricot ⁷ Mousse caramel ⁷ Mœlleux au chocolat ^{1, 3, 6, 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





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

TYPE 6





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Tomates persillées Betteraves rouges Salade à la grecque ¹² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes râpées Tartare : tomate & concombre Taboulé ^{1, 9} Haricot verts tomates Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Macédoine de légumes ³ Salade basquaise Radis Charcuterie / Œufs Melon / Pastèque	Salade verte Haricots verts crudités Maïs & Courgettes Salade piémontaise ^{3, 4, 10} Salade de lentilles ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes râpées Chou blanc Salade norvégienne ^{3, 4} Salade de concombres ⁷ Œuf mimosa ³ Melon / Pastèque
PLATS CHAUDS	Bavette à l'échalote ¹ Poisson napolitain ⁴ Omelette aux fines herbes ³	Paëlla à la valenciana ^{1, 2, 14} Dos de lieu sauce tartare ^{3, 4, 7} Quiche tomate ciboulette ^{1, 3, 7}	Plat chaud 'BIO' Marinière de poisson / tapenade ^{4, 14} Pizza printanière ou fromage ⁷	Poulet Rôti à la portugaise Pavé de merlu Curry/Coco ^{1, 4, 10} Club sandwich : Tomates, mozzarella, pesto ^{1, 7}	Andouillette Moutarde ^{1, 10, 12} Dos de cabillaud crème tomates estragon ^{1, 4, 7} Salade perigourdine ^{1, 3, 7, 8}
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵ Duo de courgettes Petits pois carottes	Coquillettes 'BIO' ¹ Haricots plats forestière Brocolis	Boulgour 'BIO' ¹ Poêlée ratatouille Chou fleur persillade	Riz 'BIO' Gratin d'aubergines ^{1, 7} Légumes de printemps roti	Haricots "beurre" tomates Poêlée de légumes Pomme de terre vapeur
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Bleu 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Bleu 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Bleu 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Bleu 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Bleu 'BIO' ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Salade de fruits tropicale Tarte crumble Poire/Chocolat (choco pistolet) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits Framboises & Crème anglaise ⁷ Tartelette panna cotta abricot ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Fromage blanc Vanille ⁷ Tarte aux framboises (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe de fruits & chantilly ⁷ Compote de pommes Brioche perdue aux poires ^{1, 3, 7} Sauce caramel	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Mont-Blanc Caramel ⁷ Gâteau pêche/abricot ^{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