

Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betteraves vinaigrette

sulfite ,moutarde

Entrées



Crispi d'or



Œuf

**Sauté de dinde sauce
moutarde**



Gluten lait moutarde

Plat

Poulet



Gluten

Filet de colin sauce citron



Gluten lait, poisson

Accompagnement

Pomme rissolée



Carotte vichy

Lait

Petits pois mijotés

Semoule couscous

Lait ,gluten

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait

Saint nectaire

Lait



Camembert

Lait

Fromage fondu vache qui rit



Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Riz au lait au caramel

Lait gluten

Fruit de saison

Compote de pomme



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 30 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Œuf dur mayonnaise

Œuf sulfite moutarde

Plat

Boulette de bœuf



gluten, lait poisson

Chipolatas



Chili sin carne



Gluten lait

Accompagnement

Trio de légumes

Gluten lait

Lentilles

Pas d'allergènes

Riz

Lait

Produit laitier

Buche mi chèvre

Lait

Yaourt sucre

Lait



Brie

Lait

Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 04 au 07 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Chou chinois, tomate, basilic

Sulfites moutarde

Plat

Saute de dinde

Gluten lait

Lasagne Bolognaise de bœuf



lait gluten

Boulette de lentilles



gluten, lait

Accompagnement

Haricot vert

,lait

Salade verte

Sulfite ,moutarde

Riz bio sauce tomate

Produit laitier

Vache qui rit bio

Lait

Tomme blanche

Lait

Yaourt sucré

Lait

Dessert

Mousse au chocolat

Lait

Fruit au sirop

Compote pommes fraise



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 Mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Concombre vinaigrette

Sulfite ,moutarde

Plat

Saute de porc



Raviolis gratinés

Gluten ,lait

PONT

Accompagnement

Frite

Salade verte

Produit laitier

Saint Môret bio

Lait



Saint Nectaire AOP

lait

Dessert

**Dessert lacté gélifié saveur
vanille**

Lait

GATEAU haricot chocolat

Œuf



Noa et Papille



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

La Grèce

Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)

Lait, sulfite moutarde

Plat

Rôti de porc

Gluten lait



Quiche lorraine

Gluten lait œuf



Moussaka végétarienne

(cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)

Filet de poisson pané

Gluten lait, poisson



Accompagnement

Haricots verts

Lait

Salade verte

Sulfite moutarde



Riz aux petits légumes



Produit laitier

Yaourt Bio

Lait

Mimolette

Lait

Tomme blanche

Lait

Cantadou

Lait

Dessert

Clafoutis aux cerises

Lait œuf gluten

Crème caramel

lait

Gâteau amande et fleur d'oranger

Gluten lait œuf fruit à coque

Fuit de saison

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 mai au 29 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

melon

Plat

Sauté de porc sauce au curry

Couscous végétarien

Pave de colin sauce citron

Gluten lait moutarde

Celeri

Gluten ,lait poisson

Accompagnement

Carottes bâtonnets au jus



Semoule bio



Courgette sautée

Lait

Gluten lait

Lait

Produit laitier

Petit fromage frais et sucre

Yaourt Bio



Pont l'Eveque AOP

Lait

Lait

Lait

Dessert

Fruit de saison



Madeleine

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Ceuf lait gluten

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Crêpe emmental

Gluten lait œuf

Plat

Estouffade de bœuf à la provençale

Gluten lait

Poulet sauce moutarde

Gluten lait moutarde

**Clafoutis tomate courgette
farine pois chiche**

Gluten œuf lait

Parmentier de poisson

Gluten lait, poisson

Accompagnement

Riz bio

Lait

Ratatouille

Salade verte



/

Produit laitier

Yaourt sucré

Lait

Coulommiers

Lait

Mimolette

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

**Semoule au lait
et caramel**

Lait

Crème vanille

Lait

Compote



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 08 au 12 JUIN 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

La coupe du monde

Feuilleté fromage fondu

Sulfite moutarde

Plat

**Boulettes de bœuf VF sauce
aux olives**



gluten, lait

**Torsades sauce lentilles vertes
tomate façon bolognaise**



Gluten lait

Poulet Pané

Gluten lait

Filet de poisson meunière

Poisson gluten

Accompagnement

Carotte persillée

lait

Pomme Quartier

Epinard Crémé

Gluten lait

Produit laitier

Brie

Lait

Cantal AOP

Lait



Tartare

Lait

Yaourt nature sucré



Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergènes

Lacté vanille

Lait



**Appellation
d'origine protégée**

**Smoothies pomme banane
sirop d'érable**

Pas d'allergènes

Eclair chocolat

Gluten lait œuf

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 JUIN 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Tomates concassées, maïs et
chips de maïs

Plat

Sauté de boeuf sauce au thym

hachis Parmentier

Rôti de dinde au jus

Recette végétale :
Couscous végétal aux cinq légumes et
raisins secs, semoule (pois chiches)



Gluten lait



lait gluten



gluten lait

Gluten cèleri

Accompagnement

Carottes persillés

Salade verte

Courgette au poivron



,lait

Lait

Produit laitier

Rondelé bio

Petit suisse

Yaourt Bio

Coulommiers

Lait

Lait

Lait

Lait

Dessert

Riz au lait et
Caramel

Fruit de saison

Gâteau aux pêches

Fruit de saison

Lait

Gluten lait œuf



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 Juin 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Pastèque



Plat

Poulet rôti sauce aigre douce

Cordon bleu

Dahl de lentilles verte

Pâtes au saumon

Gluten lait

Gluten lait

Poisson lait gluten

Accompagnement

Haricot beurre a l'ail

Ratatouille

Riz bio

/

Lait

Lait

Produit laitier

Petit suisse

Fromage fondu vache qui rit

Gouda

Emmental

Lait

Lait

Lait

Lait

Dessert

Muffin

Fruit de saison

Liégeois vanille caramel

Fruit de saison

Lait œuf gluten

Pas d'allergènes



Noa et Papille



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis beurre

Sulfites moutarde

Entrées

Tarte tomate chèvres basilic

Gluten lait œuf

Boulette de bœuf

Gluten lait

Plat

Poulet

Gluten

Jambon blanc

Gluten lait,



Courgette sautée

Lait

Accompagnement

Petits pois mijotés

Lait

Salade de coquillettes

lait,gluten

Yaourt sucré

Lait



Saint nectaire

Lait



Produit laitier

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Camembert

Lait

Fruit de saison

Fruit

Pas d'allergènes

Dessert

Muffin au chocolat

Lait gluten œuf

Glace

Lait



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien

sodexo

Tout commence au quotidien