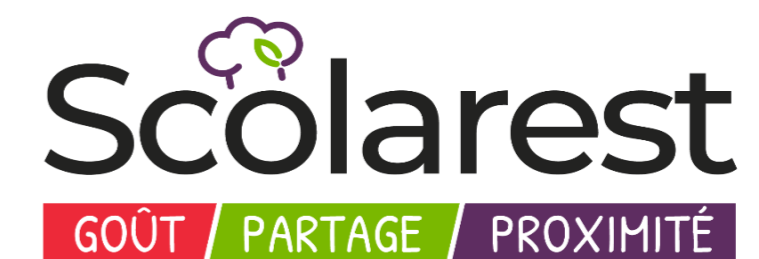


LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 20 au 24 avril 2026

LUNDI

















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Radis beurre</p>	<p>Œuf mayonnaise</p>		 <p>Salade verte</p>	 <p>Taboulé oriental bio</p>
<p><u>Bio gnocchis à l'italienne</u></p> 	<p>Paupiette de veau dijonnaise (sans viande : merlu sauce citron)</p>		<p>Aiguillettes de poulet au jus (sans viande : bolognaise végétale bio)</p>	 <p>Filet de poisson doré au beurre</p>
	<p>Carottes persillées</p> 		<p>Pommes de terre persillées</p> 	<p>Haricots verts persillés</p> 
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pont l'évêque</p> 		<p>Emmental</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>Cookies</p>	<p>Fruit de saison bio</p> 		<p>Compote de poires bio</p> 	<p>Flan vanille</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

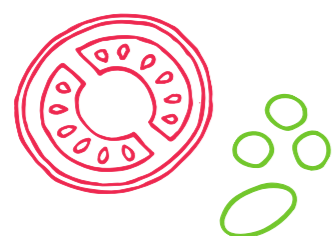


Filière Marine Engagée

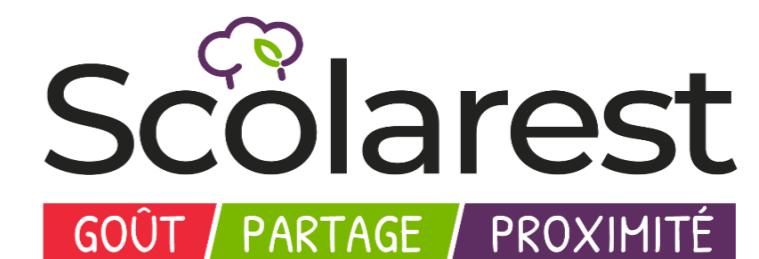


Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 27 avril au 1er mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Pizza margherita

Betteraves vinaigrette
(stock tampon)



Concombre bio menthe
vinaigrette

Rôti de dinde jus aux herbes
(sans viande : nuggets de poisson)

Boulettes de bœuf bio au jus
(sans viande : quenelles natures sauce
financière)



Bio pâtes tortelloni tomate
mozzarella

**AUJOURD'HUI
C'EST REPOS**

Petits pois au jus

Semoule bio

Petit suisse sucré

Camembert

Chanteneige bio

Fruit de saison bio

Compote pomme abricot



Crêpe chocolat noisette



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

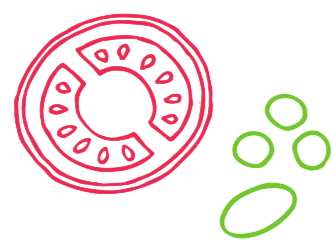


Filière Marine Engagée

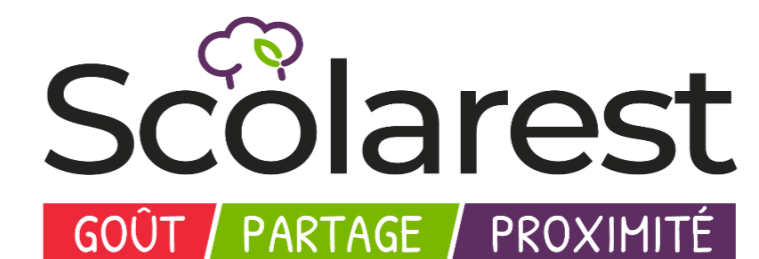


Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 4 au 8 mai 2026















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade coleslaw bio</p>	 <p>Salade de pâtes pépinettes</p>		 <p>Tomate vinaigrette</p>	
 <p>Saucisses de francfort* (sans viande : roulé végétal goût merguez)</p>	 <p>Filet de poulet sauce estragon (sans viande : lieu sauce nantua)</p>		 <p>Filet de poisson meunière</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</p> </div>
<p>Purée de pommes de terre</p>	 <p>Haricots beurre persillés</p>		<p>Riz & ratatouille</p>	
 <p>Saint Nectaire</p>	 <p>Yaourt sucré bio</p>		 <p>Vache qui rit bio</p>	
<p>Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan vanille nappé caramel)</p>	 <p>Fruit de saison bio</p>		<p>Flan pâtissier</p>	



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

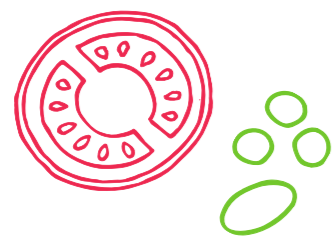


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio



shutterstock.com · 1796832586

Salade verte



Emincé de dinde au jus
(sans viande : pavé de poisson mariné
provençal)



Tacos bœuf mexicain
(sans viande : tacos chili sin carne)



Pont de l'Ascension

Pont de l'Ascension

Choux fleurs béchamel



Frites & ketchup

Camembert

Yaourt à boire bio



Compote de pommes



/



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

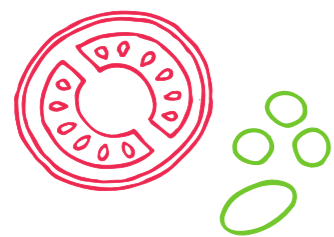


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 mai 2026



LUNDI


MARDI

MERCREDI


REPAS FROID

JEUDI


VENDREDI



Tomate au basilic




Salade de riz bio






Radis beurre

Crêpe fromage




Bio pâtes Teddy cheese gratinés

Sauté de bœuf aux poivrons
(sans viande : colin aux petits légumes)






Jambon de porc*
(sans viande : œufs mayonnaise)



Poisson pané citron

Carottes bio aux oignons






Salade de pommes de terre

Epinards à la crème

Cantal





Camembert bio


Fromage fouetté Madame Loïk

Fromage fouetté Madame Loïk


Petit suisse sucré




Compote de pêches



Fruit de saison bio

Gâteau cake citron amande



Fruit de saison



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

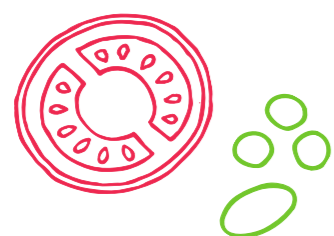


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 25 au 29 mai 2026



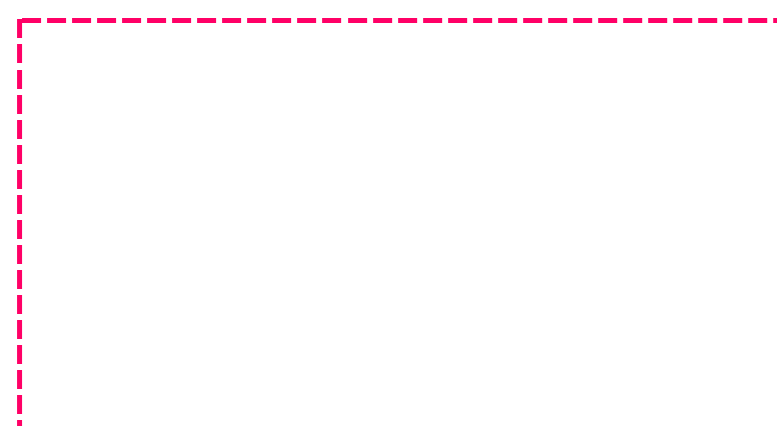
LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Saucisson à l'ail cornichon*
(sans viande : œuf mayonnaise)

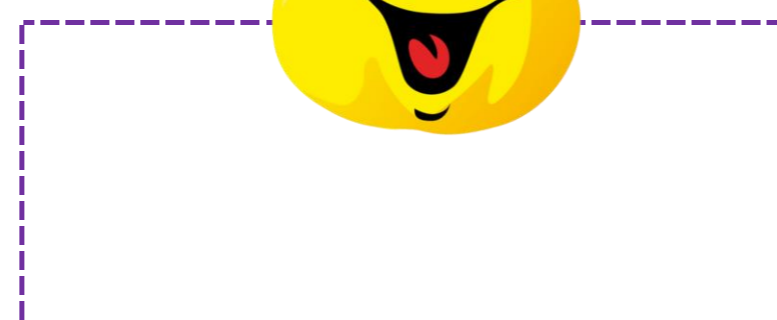


 Concombre bio vinaigrette 


Salade verte aux croûtons


**AUJOURD'HUI
C'EST REPOS**

Haricots blancs façon tajine





Emincé de poulet basquaise
(sans viande : omelette)

Colin sauce citron 

Semoule bio 



Riz bio au curcuma 


Courgettes persillées 




Petit moulé




Yaourt sucré

Coulommiers bio 



Fruit de saison bio 



 Fraises

Donuts cacao



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2