

**LUNDI**

04/05/2026

**MARDI**

05/05/2026

**MERCREDI**

06/05/2026

**JEUDI**

07/05/2026

**VENREDI**

08/05/2026

	Concombre <b>BIO</b> vinaigrette et dés d'emmental	Œuf dur mayonnaise		<b>FERIE</b>
Filet de colin sauce oseille	Emincé de poulet <b>BIO</b> au curry Tarte aux fromages du chef	Sauté de bœuf sauce tomate Poisson pané	Omelette nature <b>BIO</b>	
Boulgour <b>BIO</b>	Purée de courgettes <b>BIO</b>	Ratatouille et Riz	Haricots verts <b>BIO</b>	
Gouda	Yaourt arôme citron et fraise <b>BIO</b>		Camembert	
Fruit		Fruit <b>BIO</b>	Clafoutis aux pommes du chef	

**GOÛTERS**

Yaourt nature	Fruit	Lait + poudre cacao	Petits suisses nature	
Pain + barre chocolat	Pain+ beurre	Pain + confiture	Brownie	
		Purée de pomme et pêche		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

11/05/2026

**MARDI**

12/05/2026

**MERCREDI**

13/05/2026

**JEUDI**

14/05/2026

**VENDREDI**

15/05/2026

Carottes <b>BIO</b> et maïs <b>BIO</b> vinaigrette		Salade de tomates	FERIE	FERME
Filet de merlu à la moutarde	Sauté de veau aux olives Couscous végétarien	Curry de pois chiches		
Brisures de choux-fleurs	Semoule <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b>		
	St Nectaire <b>AOP</b>			
Riz au lait <b>BIO</b>	Fruit	Crème dessert chocolat <b>BIO</b>		

**GOÛTERS**

Pain + pâte à tartiner	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire	FERIE	FERME
Fruit	Pain + confiture	Pain au chocolat		
		Fruit		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

18/05/2026

**MARDI**

19/05/2026

**MERCREDI**

20/05/2026

**JEUDI**

21/05/2026

**VENDREDI**

22/05/2026

Betteraves vinaigrette	Salade de blé <b>BIO</b> du soleil	Salade verte et dés de fromage		
Ravioli de légumes et emmental râpé	Sauté de porc* sauce stroganoff Omelette nature <b>BIO</b>	Saucisse de Toulouse + ketchup Pané végétarien (pois de blé) + ketchup	Emincé de poulet <b>BIO</b> sauce curry coco Croq fromage	Aiguillettes de saumon meunière + citron
	Haricots verts <b>BIO</b>	Pâtes <b>BIO</b>	Pommes noisettes	Riz <b>BIO</b>
	Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Local		Brie	Mimolette
Fruit		Compote de pomme et poire	Banane <b>RUP</b>	Pastèque

**GOÛTERS**

Purée de pomme et pêche	Fromage blanc nature	Lait	Croissant	Petits suisses fruités
Pain + barre chocolat	Fruit	Céréales	Purée de pomme et abricot	Pain + beurre
		Fruit		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	<b>CE2</b> Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

25/05/2026

**MARDI**

26/05/2026

**MERCREDI**

27/05/2026

**JEUDI**

28/05/2026

**VENDREDI**

29/05/2026

<b>FERIE</b>		Concombres <b>BIO</b> vinaigrette	<b>MENU SPORTIF</b> 	Pastèque
	Sauté de veau aux oignons Filet de merlu au jus	Filet de colin au beurre blanc		Lasagnes bolognaise
	Purée de légumes <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>	Lasagne ricotta, épinards et chèvre	Salade verte
	Cantal <b>AOP</b>	Fromage blanc nature <b>BIO</b>	Yaourt nature de Viltain	
	Pomme <b>BIO</b>		Banane <b>RUP</b>	Brunoise de fruits (fraise, pêche, ananas, mangue)

**GOÛTERS**

	Purée de pomme et poire	Petits suisses aromatisés	Cake au citron du chef	Pain + pâte à tartiner
	Barre pâtissière	Pain + beurre	Fromage blanc sucré	Purée de pomme et banane
		Fruit		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Ceufs Plein air	Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

01/06/2026

**MARDI**

02/06/2026

**MERCREDI**

03/06/2026

**JEUDI**

04/06/2026

**VENDREDI**

05/06/2026

Tomates et dés de feta <b>AOP</b>		Carottes râpées <b>BIO</b>	Melon	
Sauté de bœuf à la provençale Quiche aux légumes du chef	Emincé de dinde sauce curry coco Filet de colin sauce curry coco	Beignet de calamars à la romaine sauce tartare	Tarte aux fromages du chef	Poulet au jus (pilon en maternelles, haut de cuisse en primaires, cuisson en adultes) Poisson pané
Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Semoule <b>BIO</b>	Pommes noisette	Salade verte	Ratatouille et Riz
	Tomme noire	Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Local		Camembert
Riz au lait <b>BIO</b>	Fruit		Donut Cacao	Fruit

**GOÛTERS**

Fruit - Banane	Gaufre liégeoise	Yaourt à boire	Purée de pomme et pêche	Yaourt sucré
Pain + beurre	Purée de pomme	Barre pâtissière	Pain + confiture	Pain + barre chocolat
		Fruit		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Ceufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

08/06/2026

**MARDI**

09/06/2026

**MERCREDI**

10/06/2026

**JEUDI**

11/06/2026

**VENDREDI**

12/06/2026

Pastèque	Concombre <b>BIO</b> vinaigrette et dès de feta <b>AOP</b>		Salade verte et dès d'emmental	Melon
Sauté de porc* sauce tomate Chili sin carne	Filet de hoki sauce basilic	Emincé de poulet <b>BIO</b> au curry Croq fromage	Sauté de bœuf au paprika Filet de merlu sauce paprika	Bolognaise de lentilles
Brisures de choux-fleurs	Boulgour <b>BIO</b>	Petits pois persillés	Haricots beurre <b>BIO</b>	Farfalles + emmental râpé
Yaourt nature de Viltain		Brie		Fromage blanc nature <b>BIO</b>
	Banane <b>BIO</b>	Fruit	Cake nature du chef	

**GOÛTERS**

Petits suisses nature	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins)	Lait	Fruit	Jus d'orange
Brownie	Pain + beurre	Céréales	Pain + confiture	Pain + barre chocolat
		Purée de pomme et poire		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Ceufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

15/06/2026

**MARDI**

16/06/2026

**MERCREDI**

17/06/2026

**JEUDI**

18/06/2026

**VENDREDI**

19/06/2026

		Tomates <b>BIO</b> vinaigrette basilic	Taboulé <b>BIO</b> à la menthe	
Sauté de veau sauce romarin Pané de blé fromage et épinards	Filet de lieu noir au citron	Omelette nature <b>BIO</b>	Boulettes de pois chiches <b>BIO</b> + sauce tomate	Colombo de poisson (colin)
Carottes <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b>	Purée de potiron et potimarron <b>BIO</b>	Trio de légumes (brocolis, choux-fleurs, carottes)	Riz <b>BIO</b>
Mimolette	Cantal <b>AOP</b>	Yaourt arôme citron et fraise <b>BIO</b>	Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Local	Edam
Banane	Fruit <b>BIO</b>			Melon

**GOÛTERS**

Fromage blanc nature Pain + beurre	Petits suisses sucrés Barre pâtissière	Yaourt nature Pain au chocolat Jus de pomme	Fruit Pain + confiture	Purée de pomme et poire Pain + barre chocolat
---------------------------------------	---	---	---------------------------	--

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

22/06/2026

**MARDI**

23/06/2026

**MERCREDI**

24/06/2026

**JEUDI**

25/06/2026

**VENDREDI**

26/06/2026

Salade de farfalles <small>(farfalles, tomates et maïs)</small>		Concombres <b>BIO</b> et dès de fromage		Salade verte
Sauté de porc* au jus Tarte aux fromages du chef	Sauté de bœuf aux épices douces Filet de colin aux épices douces	Steak haché + sauce ketchup Burger végétarien + sauce ketchup	Filet de merlu à la catalane	Ravioli farci oriental lentilles vertes <b>BIO</b>
Carottes <b>BIO</b> au cumin	Haricots verts <b>BIO</b>	Pommes de terre persillées	Boulgour <b>BIO</b>	
	St Paulin	Fromage blanc nature <b>BIO</b> en seau	Cantal <b>AOP</b>	
Fruit	Riz au lait		Fruit	Moelleux fleur d'oranger du chef

**GOÛTERS**

Purée de pomme et banane	Petits suisses sucrés	Fruit	Yaourt à boire	Fruit
Pain + confiture	Pain viennois + barre chocolat	Pain + beurre	Marbré chocolat	Fromage blanc nature
		Liegeois chocolat		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée

**LUNDI**

29/06/2026

**MARDI**

30/06/2026

**MERCREDI**

01/07/2026

**JEUDI**

02/07/2026

**VENDREDI**

03/07/2026

Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs)		Melon	Tomates <b>BIO</b> et mozzarella	Concombre à la crème
Sauté de veau sauce échalotes Filet de hoki au jus	Aiguillette de poulet sauce romarin Tajine de pois chiches	Poisson pané sauce tomate	Pané de blé fromage et épinards	Cheese burger Fish Burger
Brocolis <b>BIO</b> persillés	Riz <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b>	Chou-fleur <b>BIO</b> et pommes de terre	Frites
	Mimolette	Yaourt nature <b>BIO</b>		<b>C'EST BIENTÔT LES VACANCES</b>
Semoule au lait	Fruit		Purée de pomme et abricot <b>BIO</b>	Glace



**GOÛTERS**

Fromage blanc nature	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins)	Lait	Fruit	Fromage blanc nature
Brownie	Pain + beurre	Céréales	Pain + confiture	Pain + barre chocolat
		Purée de pomme et poire		

**LÉGENDE**

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Bleu Blanc Cœur
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Produit Local	Haute Valeur Environnementale	Label Rouge
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Filière Marine Engagée