



Sem. 17 - 20/04/2026 au 26/04/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coeurs de palmier aux oignons rouges & vinaigrette balsamique	Salade de concombres ciboulette et citron	Mousse de betteraves au fromage frais	Caviar de lentilles du chef	Mousse de foie et ses condiments
Option Sans Porc					Champignons frais vinaigrette citronnée
Plat	Sauté de veau aux oignons	Pièce de boeuf hachée		Pièce de rôti de dinde	Sauce carbonara de saumon
Option Sans Porc			Boulette végétarienne (SOJA)		
Accompagnement	Riz créole	Carottes fraîches en persillade	Semoule parfumée	Haricots beurre en persillade	Tagliatelles
Laitage	Gouda	Bûche de chèvre	Camembert	Bûche du Pilat	Edam
Dessert	Fruits frais de saison	Oeufs au lait façon grand-mère	Fruits frais de saison	Gateau basque	Salade de fruits frais du moment

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 18 - 27/04/2026 au 03/05/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots blancs à la marocaine	Laitue au dès d'emmental et noix	Salade de riz du chef	Demi pêche au thon	
Plat	Paleron de bœuf sauce tomate maison	Omelette fraîche		Sauté de poulet du Chef au miel	
Option Sans Porc			Nuggets blé		
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Pomme de terre sautées à l'ail doux	Chou fleur en persillade	Farfalles	
Laitage	Cabrette	Mimolette	Petit fromage frais ail et fines herbes	Tomme grise	
Dessert	Fruits frais de saison	Crème dessert vanille	Fruits frais de saison	Tarte tropezienne	

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 19 - 04/05/2026 au 10/05/2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Salade de crozet aux œufs durs, cornichons et échalote		Salade fraîche aux dés d'avocats	
Option Sans Porc			Mousse de betteraves au fromage frais & son toast		
Plat	L'estouffade bourguignonne de la maison	Echine de porc sauce charcutière		Rôti de veau frais aux olives	
Option Sans Porc	Nuggets de blé	Beignets de poisson et citron	Omelette fraîche		
Accompagnement	Pommes de terre fraîches fondantes	Courgettes fraîches rôties		Coquille au beurre demi-sel	
Option Sans Porc		Courgettes fraîches rôties	Brocolis en persillade		
Laitage	Bonbel	Bûche de chèvre	Gouda	Brie	
Dessert	Flan nappé caramel	Salade de fruits frais du moment	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Fruits frais de saison	

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 20 - 11/05/2026 au 17/05/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté Hot Dog	Salade de boulgour aux petits légumes frais	Batavia aux croûtons		
Option Sans Porc	<i>Mirepoix de légumes frais mayonnaise</i>				
Plat	Paleron de boeuf braisé	Tortilla aux pommes de terre fraîches	Dos de colin à l'armoricaine		
Accompagnement	Purée de pommes de terre fraîches	Haricots verts en persillade	Riz pilaf		
Laitage	Petit fromage au noix	Emmental	Bûche de chèvre		
Dessert	Fruits frais de saison	Compote pommes/poires	Oeufs au lait de la maison		

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 21 - 18/05/2026 au 24/05/2026

**Sens &
Cuisine**

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de carottes vinaigrette maltaise	Bolée de betteraves aux dés de féta	Salade de concombres ciboulette	Crêpe dorée à l'emmental	Taboulé frais du chef
Plat	Araignée de porc marinée	Hachis parmentier végétarien	Pièce de boeuf hachée	Sauté de veau au chorizo	Filet de poisson meunière
Option Sans Porc	Nuggets blé		Pané de blé, fromage et épinards		Boulette végétarienne (SOJA)
Accompagnement	Courgettes fraîches sautées en persillade	Salade verte fraîche	Haricots plats en persillade	Macaronis au beurre demi-sel	Fine ratatouille maison
Laitage	Tomme blanche	Petit fromage frais	Chavroux	Mimolette	Tomme noire
Dessert	Liegeois au chocolat	Fruits frais de saison	Semoule au lait de caramel	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 22 - 25/05/2026 au 31/05/2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Feuilleté au fromage	Tranche de melon charentais	Salade de perles au surimi	Radis croq'sel et micro beurre
Plat		Haut de cuisse de poulet façonTex-Mex	Rôti de dinde au jus d'ail	Emincés de bœuf sauce soja	Moules marinières de la maison
Accompagnement		Pommes de terre fraîches fondantes	Haricots verts en persillade	Petits pois braisés	Pommes Rosti
Laitage		Petit fromage frais	Edam	Saint Nectaire	Gouda
Dessert		Fruits frais de saison	Salade de fruits frais vanillée	Tarte aux pommes	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires