


Semaine 22	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	Merc 27/05 - MENU VEGETARIEN	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
Entrée	Férié	Concombre ciboulette 🍏	Tarte aux fromages	Salade de tomates 🍏	Houmous de betteraves
Plat principal		Poisson	Purée de pois cassé et carottes rôties 🍏	Poulet rôti 🇫🇷	Rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement		Purée épinard	Yaourt aux fruits	Fenouil braisé	Frites
Produit laitier		edam	Abricots 🍏	Cantal AOP	Camembert
Dessert		Clafouti aux fruits		Flan pâtissier	Fraises 🍏
Semaine 23	lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	Ven 5/06 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Carottes râpées 🍏	Salade au comté AOP 🍏	Salade de riz	Beurre de sardines	Salade coleslaw 🍏
Plat principal	Sauté de dinde 🇫🇷	Poisson	Emincé de veau 🇫🇷	rôti de porc 🇫🇷	Gratin de pâtes aux légumes 🍏
Accompagnement	Duo de pdt et céleri	Semoule	Petit pois	Courgettes à la provençale 🍏	
Produit laitier	fromage blanc	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Brie AOP	Riz au lait	chèvre
Dessert	Pommes	panacotta	Salade de fruits 🍏		Pêche melba
Semaine 24	lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	Ven 12/06 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Mousse d'avocat	Muffin pizza	Melon 🍏	courgettes râpées 🍏	Taboulé
Plat principal	Sauté de porc 🇫🇷	Gésiers à la moutarde 🇫🇷	Poisson	Fricassée de poulet 🇫🇷	Omelette
Accompagnement	pâtes	Purée de carottes 🍏	Fondue de poireaux	Blé	Julienne de légumes
Produit laitier	Yaourt nature 🇫🇷	Comté AOP	kiri	Camembert	St Nectaire AOP
Dessert		Cerises 🍏	brownies	Crème caramel	pommes
Semaine 25	Lundi 15/06 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Entrée	Velouté de maïs	Salade verte mimosa	Pastèque 🍏	Salade de betteraves	Tomates mozzarella 🍏
Plat principal	Lasagnes aux épinards	fricassée de canard 🇫🇷	saucisse 🇫🇷	Sauté d'agneau 🇫🇷	Poisson
Accompagnement		Gratin de chou-fleur	poêlée de légumes	Semoule	Pomme Vapeur
Produit laitier	Petit suisse nature	Mimolette	Fromage blanc et son coulis fr	Tomme Charente 🇫🇷	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	Abricots 🍏	Cookie		Pêche 🍏	Mousse aux fraises 🍏

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio  produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  Union Européenne UE

Produits de saison 

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard



