

Menus du 27 avril au 03 mai 2026



MIDI

SOIR

LUNDI
27/04



Salade de betteraves et pommes
Boulette de bœuf sauce champignons
Purée
Fromage
Corbeille de fruits

Origine viande :

Collation :
Far breton

Potage Crécy
Quiche au thon
Fromage
Crème chocolat

MARDI
28/04



Salade de haricots rouges et blancs/oignon rouge
Omelette aux lardons
Blettes
Fromage
Corbeille de fruits

Potage
Quenelles sauce tomate
Fromage
Mousse coco

MERCREDI
29/04



Chou-fleur sauce cocktail
Andouillette grillée sauce moutarde
Frites (SSL)/Pommes de terre (RGN)
Fromage
Tarte fine aux pommes

Origine viande :

Collation :
Beignet

Potage de pâtes
Gratin de courgettes
Fromage
Liégeois à la vanille

JEUDI
30/04



Mousseron de canard/cornichon
Filet de poulet, jus aux herbes
Haricots plats
Fromage
Fraises

Origine viande :

Crème Dubarry
Salade de pâtes aux dés de jambon
Fromage
Compote de pêches

VENDREDI
01/05

Fête du travail



Salade au chèvre chaud
Paëlla Royale
Fromage blanc au miel
Vacherin

Potage
Cake aux lardons
Fromage
Cocktail de fruits

SAMEDI
02/05



Céleri mayonnaise
Bœuf braisé au thym
Petits pois
Fromage
Flan pistache

Origine viande :

Potage
Tourte champignons emmental
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE
03/05



Asperges vinaigrette
Filet mignon sauce au cidre
Pommes dauphines
Faisselle
Eclair à la vanille

Origine viande :

Potage
Terrine de campagne/œuf dur
Fromage
Compote








LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 04 au 10 mai 2026



MIDI

SOIR

<p>LUNDI 04/05</p> 	<p>Tarte tomates Sauté de porc au miel Endives braisées Fromage Corbeille de fruits</p>	<p>Origine viande :</p> <p>Collation : Cake aux pommes</p>	<p>Potage Salade piémontaise Fromage blanc aux fruits Crème pralinée</p>
<p>MARDI 05/05 Menu Labels</p> 	<p>Salade verte (CE2 ou HVE) aux dés de Fourme d'Ambert (AOP) Fricassée de poulet (Label rouge) à l'oriental Semoule (Bio), pois chiches et raisins secs St Nectaire (AOP) Flan au chocolat (Bio)</p>	<p>Origine viande :</p>	<p>Potage de pâtes Pâté croûte cornichon Fromage Corbeille de fruits</p>
<p>MERCREDI 06/05</p> 	<p>Salade de haricots verts, tomates et oignons rouges Sauté de veau aux olives Galettes de pommes de terre Fromage Glace</p>	<p>Collation : Barre bretonne</p>	<p>Potage parmentier Macédoine de légumes/jambon blanc Fromage Compote de poires</p>
<p>JEUDI 07/05</p> 	<p>Oeuf mayonnaise Tranche de lard grillée Courgettes à l'ail et huile d'olive Fromage blanc faisselle Tarte feuilletée à l'abricot</p>	<p>Origine viande :</p>	<p>Potage de vermicelles Croque au fromage Fromage Corbeille de fruits</p>
<p>VENDREDI 08/05 Armistice 1945</p> 	<p>Salade composée Filet de sole sauce citron, oseille Riz 3 couleurs Fromage Fraise chantilly</p>		<p>Velouté de carottes Salade de lentilles et saucisse de Strasbourg Fromage Liégeois aux fruits</p>
<p>SAMEDI 09/05</p> 	<p>Carottes râpées Saucisson jus aux herbes Pommes vapeurs Fromage Pêches au sirop</p>	<p>Origine viande :</p>	<p>Potage Salade de choux fleur au thon Fromage Compote</p>
<p>DIMANCHE 10/05</p> 	<p>Terrine de poisson sauce cocktail Sauté de bœuf à la tomate Salsifis à l'ail Fromage Paris Brest</p>	<p>Origine viande :</p>	<p>Potage Salade de haricots blancs dés de saucisson à l'ail Fromage Corbeille de fruits</p>

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 11 au 17 mai 2026



MIDI

SOIR

LUNDI

11/05



Taboulé
Miroton de bœuf au vin rouge
Petits pois à la française
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**
France

Collation :
Moelleux aux
poires

Potage
Salade de pâtes, mimolette et
jambon
Fromage
Crème dessert à la vanille

MARDI

12/05



Salade de carottes aux herbes
Boudin noir
Purée de pomme de terre
Fromage
Panna cotta/coulis de fruit

**Origine
viande :**

Soupe à l'oignon / croûtons
Courgette farcie à la sauce
tomate
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI

13/05



Sardines
Saucisse fumée
Haricots à la persillade
Fromage
Pomme au four au miel

**Origine
viande :**

Collation :
Pain au
lait/chocolat

Velouté d'asperges
Tourte à la viande maison
Fromage
Corbeille de fruits

JEUDI

14/05

Ascension



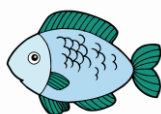
Salade de chèvre chaud
Longe de veau au basilic
Rösti
Fromage blanc faisselle
Liégeois glacé

**Origine
viande :**

Potage parmentier
Chou romanesco gratiné sauce
Mornay
Fromage
Flan nappé caramel

VENDREDI

15/05



Œufs durs mayonnaise à la
tomate
Filet de poisson
Epinards à la crème
Fromage
Tarte aux poires

Potage de vermicelles
Terrine de
campagne/cornichon
Fromage
Riz au lait

SAMEDI

16/05



Salade de tomates à l'échalote
Sauté de porc à la moutarde
Lentilles
Fromage
Cocktail de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Salade de salsifis au thon
Fromage
Cake marbré

DIMANCHE

17/05



Terrine de saumon
Cuisse de canette au jus
Gratin dauphinois
Fromage
Ile flottante

**Origine
viande :**

Potage
Assiette anglaise
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 18 au 24 mai 2026



MIDI

SOIR

LUNDI
18/05



Salade de haricots rouges au thon
Rôti de porc mariné au citron
Gratin de courgettes
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Gratin d'œufs durs à la sauce
blanche
Fromage
Crème pralinée

Collation :
Cake au
chocolat

MARDI
19/05



Salade de tomates mozzarella
Saucisse aux herbes
Frites (SSL)/Pommes rissolées
(RGN)
Fromage
Salade de fruits frais

**Origine
viande :**

Potage Dubarry
Quiche au fromage
Fromage
Liégeois aux fruits

MERCREDI
20/05



Salade de carottes cuites
Langue de bœuf sauce pavot
Haricots plats aux oignons rouges
Fromage
Clafoutis aux poires

**Origine
viande :**

Potage
Raviolis à la tomate et à
l'emmental
Fromage
Compote d'ananas

Collation :
Quatre-
quarts

JEUDI
21/05

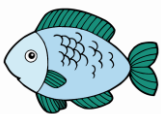


Pizza royale
Filet de poulet au curry
Salsifis
Fromage
Crème aux œufs

**Origine
viande :**

Velouté Crecy
Pommes vapeur
Fromage blanc aux herbes
Fromage
Corbeille de fruits

VENDREDI
22/05



Salade verte au maïs
Lasagnes
de saumon
Fromage
Corbeille de fruits

Potage de vermicelles
Salade de cervelas aux
cornichons
Fromage
Mousse au citron

SAMEDI
23/05



Poireaux vinaigrette/œufs durs
Boulettes de bœuf sauce échalote
Riz basmati
Fromage
Pêches au sirop

**Origine
viande :**

Potage
Blettes à la tomate et lardons
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE
24/05



Asperges vinaigrette
Pintade rôtie
Poêlée pommes de
terre/champignons
Fromage
Coupe de fraises chantilly

**Origine
viande :**

Potage de pâtes
Macédoine de
légumes/jambon blanc
Fromage
Compote pomme coing

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 25 au 31 mai 2026



MIDI

SOIR

LUNDI

25/05

Pentecôte



Asperges vinaigrette
Osso-bucco de veau
Purée de patate douce
Fromage blanc faisselle
Eclair vanille

**Origine
viande :**

Potage
Salade de lentilles, lardons et
dés de mimolette
Fromage
Compote de pommes

Collation :
Barre
pâtissière

MARDI

26/05



Salade de haricot verts
Caillette ardéchoise
Tomates provençales
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage de vermicelles
Tortilla poivron fromage
Fromage
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

27/05



Œuf mayonnaise
Steak haché de veau sauce aux
poivres
Râpées de pommes de terre
Fromage
Gâteau à l'ananas caramélisé

**Origine
viande :**

Potage
Quiche aux poireaux
Fromage
Corbeille de fruits

Collation :
Glace

JEUDI

28/05



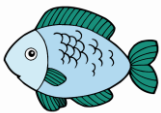
Salade de mâche et tomates
Rougail saucisse
Riz basmati
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Quenelles de volaille sauce
financière
Fromage
Liégeois au chocolat

VENDREDI

29/05



Salade de haricots blancs et dés
de jambon
Poisson pané, quartier de citron
Courgettes sautées
Fromage
Flan aux œufs

**Origine
viande :**

Velouté de champignons
Salade de pâtes, cervelas et
olives
Fromage
Corbeille de fruits

SAMEDI

30/05



Salade de carottes vinaigrette
Rôti de porc aux herbes
Gratin de choux fleur
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Tomates farcies
Fromage
Compote d'abricots

DIMANCHE

31/05



Terrine de lapin et confit
d'oignons
½ coquelet rôti
Tagliatelles
Fromage
Omelette norvégienne

Potage parmentier
Salade de museau de bœuf
Fromage blanc battu
Corbeille de fruits

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS