



LUNDI : 27/04/2026

Concombres à la crème/olive

Pané de volaille à la bolognaise



sce ketchup et

ses country cubes

Bulgy aux fruits mixés

LUNDI : 04/05/2026



Steak haché

sce poivre et ses frite

Mimolette

Cake Marbré au chocolat

MARDI : 28/04/2026

Meunière de dos de colin



sce beurre blanc,

carottes rondelles et riz blanc

Emmental

Grillé aux pommes

MARDI : 05/05/2026

Macédoines de légumes/tomate

Jambon fumé



, farfalles et gruyère ré

Crème dessert à la vanille BIO



JEUDI : 30/04/2026

Chipolatas



sce tomate, ratatouille et semoule

Vache qui rit BIO



Muffins au chocolat

JEUDI : 07/05/2026



Pané moelleux au gouda (U.E) sce crème, petit:

carottes et Pdt rissoles

Kiri

Compote de pomme

VENDREDI : 01/05/2026



FERIE

VENDREDI : 08/05/2026



FERIE

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

<u>LUNDI : 11/05/2026</u> Boulette de poulet (U.E) sce crème, jeunes carottes et Pdt sautées Gouda Choux au chocolat	<u>LUNDI : 18/05/2026</u>  Carottes râpées/tomate Aiguillettes panées de blé (U.E) sce ketchup et ses frites Yaourt nature sucré	<u>LUNDI : 25/05/2026</u>  FERIE
<u>MARDI : 12/05/2026</u> Betteraves rouges/tomate Nuggets de poisson sce tomate et son riz blanc Liégeois à la vanille BIO 	<u>MARDI : 19/05/2026</u> Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé St Moret BIO  Salade de fruits frais	<u>MARDI : 26/05/2026</u> Paupiette de dinde (U.E) sce forestière, petits p et Purée de Pdt Camembert Tarte au flan
<u>JEUDI : 14/05/2026</u>  FERIE	<u>JEUDI : 21/05/2026</u>  Burger (steak) de colin façon fish and chips sce tomate, dés de carottes et riz blanc Edam Donut's sucré	<u>JEUDI : 28/05/2026</u> Surimi/mayo/tomate Saucisse de Strasbourg  sce ketchup, et s Pdt rosti Yaourt à boire à la fraise
<u>VENDREDI : 15/05/2026</u>  CONGES	<u>VENDREDI : 22/05/2026</u> Saucisson à l'ail/cornichons Mignonin de veau (U.E) sce crème, légumes couscous et semoule Mousse au chocolat	<u>VENDREDI : 29/05/2026</u> Potatoes burger (U.E) et ses haricots verts St Bricet BIO  Beignet aux pommes

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

<u>LUNDI</u> : 01/06/2026 Boulette de bœuf (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule Bonbel Crêpe au sucre	<u>LUNDI</u> : 08/06/2026 Lamelles kèbab (U.E) sce ketchup et ses frites Liégeois chocolat BIO  <u>Briquette de jus de pomme</u>	<u>LUNDI</u> : 15/06/2026 Taboulé à l'oriental/olive  Pané de filet de colin sce crème et so la tomate Yaourts aux fruits BIO 
<u>MARDI</u> : 02/06/2026  Tomate cerise  Omelette sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Eclair vanille	<u>MARDI</u> : 09/06/2026  Brochette de poisson meunière sce béarnaise et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature	<u>MARDI</u> : 16/06/2026  Saucisse de Toulouse sce moutarde, har beurre et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat
<u>JEUDI</u> : 04/06/2026 Crêpe jambon/fromage  Filet de poulet sce rôti et sa jardinière de légumes Petits filous aux fruits	<u>JEUDI</u> : 11/06/2026 Œufs durs/mayo/tomate  Jambon blanc , sce Mayonnaise et ses Pdt rôti Crème dessert caramel	<u>JEUDI</u> : 18/06/2026  Pizza tomate/fromage (U.E) et sa laitue Petit moulé au noix Brownie au chocolat
<u>VENDREDI</u> : 05/06/2026 Tarte thon/tomate (U.E) et sa laitue Fromage à tartiner « Mme Loïk » Fraises au sucre	<u>VENDREDI</u> : 12/06/2026  Cordon bleu de volaille sce tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot	<u>VENDREDI</u> : 19/06/2026 Melon Steak haché de veau (U.E) sce crème et ses rissolées au paprika Fromage blanc à la vanille

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

LUNDI : 22/06/2026 Bœuf Bourguignon  , carottes rondelles et Pdt rissolées Délice de camembert Abricot	LUNDI : 29/06/2026 Aiguillettes de poulet crousty  sce froide crème/ciboulette et ses frites Kiri BIO  Pêches	
MARDI : 23/06/2026 Repas Froid Quiche lorraine Jambon fumé  , macédoine de légumes et salade de Pdt maison Velouté fruit	MARDI : 30/06/2026 Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz aux petits légumes Edam Melon	
JEUDI : 25/06/2026 Duo de crudités/tomate Bouchée de colin au fromage  sce tomate et riz blanc Yaourt nature sucré BIO 	JEUDI : 02/07/2026  Laitue/maïs Tortilla omelette aux oignons  et ses Pdt sautées Flamby caramel	
VENDREDI : 26/06/2026 Sauté de poulet  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti Emmental BIO  Tarte aux pommes	VENDREDI : 03/07/2026 Cheeseburger (U.E) sce ketchup et ses country cubes Yaourt aux fruits BIO  Brique de jus d'orange	

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle entre préps**. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.