



Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produit IGP indication
- Haute valeur environnementale
- Certification Environnementale niveau 2
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Poisson : Exclusivement MSC
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture

Bon appetit !

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Menu issu de l'agriculture biologique Daube de bœuf à la provençale Polenta Gouda Edam Fruits frais au choix	Carottes râpées & dés d'emmental Beignets de calamars Haricots verts persillés Cake au citron	Salade iceberg & vinaigrette Filet de poisson frais sce provençale Farfalles & râpé Flan vanille nappé de caramel GOÛTER Pain Cantadou Fruit frais	MENU VEGETARIEN Flan de courgettes au basilic (œufs et courgettes Bio) Blé Bio tomates Brie Bio Camembert Bio Fruits frais Bio au choix	FERIE
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
MENU VEGETARIEN Quenelles natures sauce aurore Brocolis persillés Cantal AOP Saint Nectaire AOP Fruits frais au choix	Menu issu de l'agriculture biologique Radis roses & beurre Sauté de poulet basquaise Boulgour Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Corquants de concombres & mimolette Rôti de bœuf jus aux oignons Carottes braisées Moelleux au chocolat du chef GOÛTER Petit beurre Yaourt aromatisé Compote	FERIE	PONT
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Filet de poisson meunière & citron Chou-fleur persillé au paprika Bleu AOP Saint Nectaire AOP Fruits frais au choix	MENU VEGETARIEN Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio & emmental râpé Edam Bio Saint Paulin Bio Fruits frais Bio au choix	Sauté de porc sauce basquaise Riz Fourme d'Ambert AOP Fruits frais au choix GOÛTER Pain au lait & chocolat Fromage blanc nature & sucre Jus de fruits	Menu issu de l'agriculture biologique Salade coleslaw Sauté de bœuf sauce printanière Gnocchi Yaourt à la banane Yaourt à la framboise	Salade iceberg & mimolette Filet de poisson frais au condiment pesto Petits pois mijotés Gâteau moelleux aux framboises
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FERIE	MENU VEGETARIEN Raviolis Bio aux légumes & sauce tomate Gouda Bio Emmental Bio Fruits frais Bio au choix	Salade iceberg & vinaigrette Carbonara printanière (lardons & petits pois) Penne Rigate & râpé Fromage blanc aromatisé GOÛTER Pain Saint Môret Fruit frais	Menu issu de l'agriculture biologique Tajine de poulet au citron Courgettes sautées Kiri Chanteneige Salade de fruits	Carottes râpées & dés d'emmental Calamars frais à la provençale Riz Compote de pomme mangue Compote de pomme abricot