

lundi 20 avril 2026

au

vendredi 24 avril 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.











<p>Lundi</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Mardi</p> <p>Courgettes râpées sauce cocktail</p>	<p>Mercredi</p> <p>Concombre sauce fromage blanc</p>	<p>Jeudi</p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade de betteraves et maïs</p>
<p> Bœuf braisé aux échalotes</p>	<p>Boulettes de lentilles vertes BIO</p>	<p>Rôti de porc sauce forestière</p>	<p> Beaufilet de hoki MSC sauce citron et thym</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p>
<p> Printanière de légumes [petits pois, haricots verts, jeunes carottes, oignons, pommes de terre]</p>	<p>Trio de légumes [Carottes, brocolis, courgettes]</p>	<p>Flageolets persillés</p>	<p> Courgettes et semoule BIO</p>	<p> Riz BIO à la tomate</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Gouda</p>	<p> Fromage de la Ferme du Ramier</p>	<p> Mimolette</p>	<p>Fromage blanc nature sucré</p>
<p> Fruit BIO</p>	<p> Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Moelleux citron</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit</p>
<p><u>Goûter</u> Biscuit rocher fruit Fromage blanc sucré Compote pomme poire MAISON</p>	<p><u>Goûter</u> Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Compote pomme banane MAISON</p>	<p><u>Goûter :</u> Pain LOCAL + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit Bio</p>	<p><u>Goûter</u> Boudoirs Petit suisse fruité Fruit</p>	<p><u>Goûter</u> Pain LOCAL Fromage à tartiner Compote pomme MAISON</p>



<p>Biscuits rocher fruit : Allergènes : Aucun Trace de : Tous</p>	<p>Pain au lait + barre de chocolat Allergènes : Gluten, lait, oeuf Trace de : Soja</p>	<p>Pain + confiture : Allergènes : Gluten Trace de : Aucun</p>	<p>Boudoirs : Allergènes : Gluten, lait, oeuf Trace de : Aucun</p>	<p>Pain : Allergènes : Gluten Trace de : Aucun</p>
<p>Fromage blanc sucré : Allergènes : Lait Trace de : Aucun</p>	<p>Petit suisse sucré : Allergènes : Lait Trace de : Aucun</p>	<p>Lait chocolaté : Allergènes : Lait Trace de : Aucun</p>	<p>Petit suisse : Allergènes : Lait Trace de : Aucun</p>	<p>Fromage : Allergènes : Lait Trace de : Aucun</p>
<p>Compote maison : Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun</p>	<p>Compote maison : Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun</p>	<p>Fruit : Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun</p>	<p>Fruit : Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun</p>	<p>Compote maison : Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun</p>

Déjeuner

Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04	Samedi	Dimanche
<p>Oeuf dur mayonnaise oeufs, trace de moutarde</p> <p>Boeuf braisé aux échalotes anhydride sulfureux et sulfite, trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de celeri, trace de crustaces, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja</p> <p>Printanière de légumes</p> <p> Chanteneige lait</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p> Baguette gluten</p>	<p>Courgettes râpées sauce cocktail oeufs, trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de celeri, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de soja</p> <p>Boulettes lentilles vertes VEGE gluten</p> <p>Trio de légumes</p> <p> Gouda lait</p> <p>Yaourt BIO LOCAL aromatisé lait</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Concombres sauce fromage blanc Lait</p> <p>Rôti de porc* sauce forestière anhydride sulfureux et sulfite, trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de celeri, trace de crustaces, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja</p> <p>Flageolets persillés</p> <p> Fromage LOCAL lait</p> <p>Moelleux Citron gluten, oeufs, trace de fruits a coque, trace de lait, trace de soja</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Carotte BIO râpée vinaigrette anhydride sulfureux et sulfite, moutarde</p> <p> Beaufilet de Hoki MSC sauce citron et thym anhydride sulfureux et sulfite, lait, poisson, trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de celeri, trace de crustaces, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja</p> <p> Courgettes rondelles BIO</p> <p>Semoule BIO Gluten</p> <p> Mimolette lait</p> <p>Crème dessert parfum vanille lait</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Salade betteraves BIO et maïs anhydride sulfureux et sulfite, moutarde</p> <p> Cordon bleu gluten, lait</p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Fromage blanc sucré lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette gluten</p>		

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 27 avril 2026

au

vendredi 1 mai 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Coleslaw	Pâté de volaille	Céleri rémoulade	Pois chiches à l'orientale	FÉRIÉ
Saucisse de Toulouse	 Poisson meunière MSC sauce aurore	Daube de bœuf	 Lasagnes légumes du soleil BIO	
 Haricots verts HVE poêlés	 Ratatouille et riz BIO	Purée de pommes de terre et carottes	Salade verte vinaigrette	
Tartare	Fromage frais sucré	 Camembert BIO	 Cantal AOP	
Semoule au lait	 Fruit LOCAL	Yaourt aux fruits mixés	Purée de pommes MAISON	
<u>Goûter</u> Pain local + confiture Yaourt sucré Fruit	<u>Goûter</u> Cake marbré MAISON Lait à la fraise Compote pomme banane MAISON	<u>Goûter :</u> Pain LOCAL + barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit	<u>Goûter</u> Madeleine Fromage frais aromatisé Fruit BIO	
 Produit issu de	 MSC  Label	 AOP  HVE	  Recette	 Produit local  Manipulation

Allergènes des gouters :

Pain :
Allergènes : Gluten
Trace de : Aucun

Yaourt :
Allergènes : Lait / Trace de : Aucun

Fruit :
Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Cake marbré :
Allergènes : Gluten, lait, oeuf
Trace de : Aucun

Lait à la fraise :
Allergènes : Lait / Trace de : Aucun

Compote maison :
Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Pain + chocolat :
Allergènes : Gluten
Trace de : Aucun

Petit suisse :
Allergènes : Lait / Trace de : Aucun

Fruit :
Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Madeleine aux œufs :
Allergènes : Gluten, lait, oeuf
Trace de : Soja, lait, fruits à coque

Fromage frais :
Allergènes : Lait / Trace de : Aucun

Fruit :
Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 27/04

Coleslaw

anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde, oeufs, trace de
celer, trace de moutarde

**Saucisse* LPF de
toulouse****Haricots verts****Tartare**

lait, trace de fruits a coque

Semoule au lait

gluten, lait

Baguette

gluten

Mardi 28/04

**Pâté de volaille et
cornichon**

gluten, lait, moutarde

**Poisson meunière MSC
et sauce aurore**

anhydride sulfureux et sulfite,
gluten, lait, oeufs, poisson,
trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de celeri, trace de
crustaces, trace de fruits a
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja

**Ratatouille****Fromage blanc sucré**

lait

Fruit frais LOCAL**Baguette**

gluten

Mercredi 29/04

Cèleri rémoulade

celer, oeufs, trace de
moutarde

Daube de boeuf

anhydride sulfureux et sulfite,
gluten, trace de anhydride
sulfureux et sulfite, trace de
arachides, trace de celeri,
trace de crustaces, trace de
fruits a coque, trace de
gluten, trace de graine de
sesame, trace de lait, trace de
lupin, trace de mollusque,
trace de moutarde, trace de
oeufs, trace de poisson, trace
de soja

**Purée carottes pommes
de terre**

lait, trace de anhydride
sulfureux et sulfite, trace de
gluten, trace de lait

**Camembert BIO**

lait

**Velouté aux fruits**

lait

Baguette

gluten

Jeudi 30/04

**Salade de pois chiches
tomates et raisins secs**

moutarde, trace de arachides,
trace de fruits a coque, trace
de gluten, trace de graine de
sesame, trace de lait, trace de
oeufs, trace de soja

**Lasagne de légumes BIO**

gluten, lait

**Salade batavia
vinaigrette maison**

anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde

Cantal AOP

lait

**Purée pomme maison****Baguette**

gluten

Vendredi

Samedi

Dimanche





MENUS DE LA SEMAINE

lundi 4 mai 2026

au

vendredi 8 mai 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi			
								
Betteraves rouges vinaigrette		Tomates et cœurs de palmiers	Salade de riz niçoise	Concombre à la vinaigrette	FÉRIÉ			
 Dos de lieu MSC sauce au curry doux		Omelette au fromage	 Emincé de poulet à la provençale	Ragoût d'agneau				
Pommes de terre rôties		Carottes au jus et semoule BIO	Duo de courgettes jaunes et vertes	aux haricots blancs				
 Brie		Petit fromage frais fruité	 Croc' lait BIO	 Emmental BIO				
 Fruit BIO		Compote pomme poire MAISON	 Fruit LOCAL	Quatre-quarts maison				
			Goûter : Cake rocher fruit Yaourt nature sucré Compote pomme MAISON					
 Produit issu de	 PÊCHE DURABLE MSC	MSC	 Label Rouge	 AOP	 HVE	 Recette	 Produit	 Manipulation

Allergènes des gouters :

Allergènes : Aucun
Trace de : Tous

Yaourt :

Allergènes : Lait
Trace de : Aucun

Compote :

Allergènes : Aucun
Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 04/05

**Betteraves HVE
vinaigrette**anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Filet de lieu MSC sauce
curry**poisson, trace de anhydride
sulfureux et sulfite, trace de
arachides, trace de celeri,
trace de crustaces, trace de
fruits a coque, trace de
gluten, trace de graine de
sesame, trace de lait, trace de
lupin, trace de mollusque,
trace de moutarde, trace de
oeufs, trace de poisson, trace
de soja**Pommes de terre
grenailles**Brie
lait**Fruit de saison BIO****Baguette**
gluten

Mardi 05/05

**Salade de tomates et
cœurs de palmiers**
moutarde, sulfites**Omelette à l'emmental**
oeufs, lait**Carottes vichy****Semoule BIO**
gluten**Petit fromage frais
aromatisé aux fruits**
lait**Purée pomme poire
maison****Baguette**
gluten

Mercredi 06/05

Riz nicois
moutarde, sulfites**Emincé de poulet sauce
provençale**Trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de celeri, trace de
crustaces, trace de fruits a
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Courgettes jaunes et
vertes persillées****Carré croc lait**
lait**Fruit frais LOCAL****Baguette**
gluten

Jeudi 07/05












Concombre vinaigrette
anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Sauté d'agneau sauce
curry**Trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de celeri, trace de
crustaces, trace de fruits a
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Haricots blancs****Emmental BIO**
lait**Cake Maison**
Gluten, œuf, lait**Baguette**
gluten

Vendredi

Samedi

Dimanche

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
	Journée de l'Europe : Escale en Espagne			
Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Haricots verts en salade et vinaigrette échalotes	FÉRIÉ	FERMÉ
Bolognaise de lentilles	 Beaufilet de hoki MSC à l'andalouse	Sauté de porc à la crème de paprika		
Coquillettes	Riz à l'espagnole	Brocolis / Purée de pommes de terre		
 Bûchette de chèvre	Tomme blanche	 St Nectaire AOP		
 Fruit LOCAL	Cuajado au yaourt MAISON (Flan espagnol)	Salade de fruits		
		 Gôûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit BIO		

 Produit issu de
  MSC
  Label
  AOP
  HVE
  Recette
  Produit local
  Manipulation

Allergènes des gouters :

Pain + Barre de chocolat :

Allergènes : Gluten
Trace de : Aucun

Fromage blanc :

Allergènes : Lait
Trace de : Aucun

Fruit :

Allergènes : Aucun
Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Carottes rapées vinaigrette maison anhydride sulfureux et sulfite, moutarde,</p> <p>Lentilles à la sauce tomate façon bolognaise trace de gluten, trace de moutarde</p> <p>Coquillettes Gluten</p> <p>Bûchette de fromage lait</p> <p>Fruit frais LOCAL</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Tomate vinaigrette moutarde, sulfites</p> <p>Beaufilet de Hoki MSC sauce andalouse poisson</p> <p>Riz à l'espagnol</p> <p>Tomme Blanche à partager lait</p> <p>Flan espagnol Lait, œuf</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette anhydride sulfureux et sulfite, moutarde</p> <p>Sauté de porc* sauce paprika</p> <p>Brocolis bio persillés</p> <p>Purée de pommes de terre lait</p> <p>Saint nectaire AOP lait</p> <p>Salade de fruits de printemps</p> <p>Baguette gluten</p>				

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 18 mai 2026

au

vendredi 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauce fromage blanc	Pizza margherita	Salade de tomates et haricots verts	Taboulé à l'orientale	 Duo concombre et maïs vinaigrette
Rougail saucisse	Navarin de bœuf	 Filet de colin MSC meunière	Sauté de poulet aux épices douces	Frittata aux courgettes
 Riz BIO	Petits pois à l'étuvée	 Farfalles BIO et épinards à la crème	Poêlée de légumes tajine	Pommes de terre rondes persillées
Gouda	Petit fromage frais fruité	 Camembert HVE	 Mimolette	Chantailou
Compote pomme vanille MAISON	 Fruit BIO	Liégeois chocolat	Fruit	Crème dessert caramel
		Gouter : Madeleine pépites de chocolat Fromage blanc sucré Fruit		



Produit issu de



MSC



Label



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local



Manipulation

Allergènes des gouters :

Madeleine aux pépites de chocolat :

Allergènes : Gluten, lait
Trace de : lait, fruits à coque







Fromage blanc :

Allergènes : Lait
Trace de : Aucun

Fruit :

Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05	Samedi	Dimanche
<p>Céleri râpé sauce fromage blanc anhydride sulfureux et sulfite, céleri, lait, moutarde</p> <p> Rougail saucisse* Trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de céleri, trace de crustacés, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja</p> <p>Riz BIO</p> <p>Gouda lait</p> <p>Purée pomme vanille maison</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Pizza au fromage gluten, lait</p> <p>Sauté de boeuf sauce navarin Trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de céleri, trace de crustacés, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits lait</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Salade de haricots verts et tomate vinaigrette anhydride sulfureux et sulfite, moutarde</p> <p> Colin d'Alaska MSC meunière Gluten, poisson</p> <p>Farfalles BIO gluten</p> <p> Epinards sauce crème lait</p> <p> Camembert HVE lait</p> <p> Liégeois parfum chocolat lait</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Taboulé à l'orientale anhydride sulfureux et sulfite, gluten, moutarde</p> <p>Sauté de poulet LRO sauce aux épices douces</p> <p>Légumes tajine aux abricots</p> <p>Mimolette lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette gluten</p>	<p>Salade de maïs et concombres moutarde, sulfites</p> <p> Frittata aux courgettes Œufs, lait</p> <p>Pommes de terre rondes persillées</p> <p>Chantailou lait</p> <p>Crème dessert parfum caramel IND lait</p> <p>Baguette gluten</p>		

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 25 mai 2026

au

vendredi 29 mai 2026

 **Lundi**
 **Mardi**
 **Mercredi**
 **Jeudi**
 **Vendredi**

FÉRIÉ	Salade de pommes de terre, concombre et tomate	Macédoine mayonnaise	Lentilles à la vinaigrette échalote	Carottes râpées BIO à la vinaigrette
	 Poulet rôti au jus	Estouffade de bœuf aux olives	Quiche tomate chèvre	 Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
	 Haricots verts HVE aux herbes	 Piperade et riz BIO	Salade verte	 Tortis BIO et brocolis poêlés
	 Edam BIO	 Rondelé BIO	 Yaourt nature BIO	 Coulommiers
	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit LOCAL	 Fruit BIO	Crêpe au sucre

 Produit issu de
 
 MSC
  Label
  AOP
  HVE
  Recette
  Produit local
  Manipulation

Allergènes des gouters :

Pain + confiture :
 Allergènes : Gluten
 Trace de : Aucun

Fromage blanc :
 Allergènes : Lait
 Trace de : Aucun

Compote :
 Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi

Mardi 26/05

Mercredi 27/05

Jeudi 28/05

Vendredi 29/05

Samedi

Dimanche

Salade de pommes de terre, concombre et tomate

Moutarde, sulfites

**Rôti de poulet VF au jus****Haricots verts aux échalotes****Edam BIO**

lait

**Velouté aux fruits**

lait

Baguette

gluten

Macédoine mayonnaise

oeufs, moutarde, sulfites

Estouffade de bœuf aux olives

anhydride sulfureux et sulfite, trace de anhydride sulfureux et sulfite, trace de arachides, trace de celeri, trace de crustacés, trace de fruits a coque, trace de gluten, trace de graine de sesame, trace de lait, trace de lupin, trace de mollusque, trace de moutarde, trace de oeufs, trace de poisson, trace de soja

Duo piperade / riz**Rondelé BIO**

lait

**Fruit frais LOCAL****Baguette**

gluten

Salade de lentilles à l'échalote

anhydride sulfureux et sulfite, moutarde

**Quiche tomate chèvre basilic**

Gluten, lait, œuf

Laitue vinaigrette

anhydride sulfureux et sulfite, moutarde

Yaourt nature BIO

lait

**Abricots FRANCE BIO****Baguette**

gluten

Carotte BIO râpée vinaigrette

anhydride sulfureux et sulfite, moutarde

**Filet de merlu MSC sauce beurre blanc**

poisson, lait, gluten

Duo tortis BIO / Brocolis

anhydride sulfureux et sulfite, gluten, œufs, lait

**Coulommiers**

lait

Crêpe sucrée

gluten, lait, oeufs

Baguette

gluten

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 1 juin 2026

au

vendredi 5 juin 2026

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Salade fenouil, céleri et pomme	 Feuilleté fromage fondu	Concombre à la ciboulette	Tomates vinaigrette	Brisures de chou-fleur sauce cocktail
Aiguillettes de poulet à la crème	Lasagnes ricotta épinards	Jambon blanc	 Poêlée de hoki MSC au beurre	Bœuf carottes
Purée de carottes	Salade verte	 Coquillettes BIO à la tomate	 Courgettes persillées et blé doré HVE	Gratin dauphinois
Chanteneige	Petit suisse sucré	Gouda	 Brie BIO	 Emmental BIO
Yaourt aromatisé	Fruit	Fromage blanc sucré	Gâteau marbré maison	 Fruit BIO
		 Gouter : Barre bretonne Petit suisse fruité Fruit BIO		



Produit issu de



MSC



Label



AOP



HVE



Recette



Produit local



Manipulation

Allergènes des gouters :

Barre bretonne :

Allergènes : Gluten, oeuf
Trace de : Lait, fruit à coque

Petits suisses :

Allergènes : Lait
Trace de : Aucun

Fruit :

Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 01/06

Mardi 02/06

Mercredi 03/06

Jeudi 04/06

Vendredi 05/06

Samedi

Dimanche

**Fenouil, céleri et pomme
BIO**anhydride sulfureux et sulfite,
céleri, moutarde**Aiguillettes de poulet à
la crème**

gluten, lait

Purée de carottes**Chanteneige**

lait

Yaourt aromatisé

lait

Baguette

gluten

**Croissant au fromage
gluten, lait****Lasagne ricotta chèvre
et épinards**

gluten, lait, oeufs

Laitue vinaigretteanhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Petits suisses + dosette
sucre**

lait

Fruit frais**Baguette**

gluten

**Concombre à la
ciboulette**anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Jambon* blanc
supérieur****Coquillettes BIO à la
tomate**

Gluten

**Gouda**

lait

Fromage blanc + sucre

lait

Baguette

gluten

**Tomates vinaigrette
balsamique**anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Poêlée de Hoki MSC**

gluten, lait, poisson

**Courgettes persillées****Blé doré EGALIM**

gluten

**Brie BIO**

lait

**Cake marbré maison**

Lait, œuf, gluten

Baguette

gluten

**Chou-fleur sauce
cocktail**oeufs, trace de anhydride
sulfureux et sulfite, trace de
arachides, trace de céleri,
trace de fruits à coque, trace
de gluten, trace de graine de
sesame, trace de lait, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de soja**Boeuf aux carottes**anhydride sulfureux et sulfite,
trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de céleri, trace de
crustacés, trace de fruits à
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Gratin dauphinois**

lait

Emmental BIO

lait

**Abricots FRANCE BIO****Baguette**

gluten



R-egalim



R-bio

R-egalim ma cantine

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 8 juin 2026

au

vendredi 12 juin 2026



 Betteraves HVE vinaigrette échalote	 Carottes râpées LOCALES	Melon	Cœuf dur mayonnaise	Salade de tomate et concombre
Chili Sin Carne	 Dos de colin MSC sauce moutarde légère	Rôti de dinde sauce fromagère	Tajine de bœuf à la marocaine	Carbonara de dinde
 Riz BIO	Ratatouille et purée de pommes de terre	Pôlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre, oignons)	 Légumes tajine et semoule BIO	 Torsades BIO
Tartare	 Camembert BIO	Saint Paulin	Mimolette	 Fromage de la Ferme du Ramier
 Fruit BIO	Ile flottante	Crème dessert vanille	 Fruit LOCAL	 Yaourt nature BIO sucré

 Produit issu de   MSC  Label  AOP  HVE  Recette  Produit local  Manipulation

Allergènes des gouters :

Pain :
 Allergènes : Gluten
 Trace de : Aucun

Chanteneige :
 Allergènes : Lait
 Trace de : Aucun

Fruit :
 Allergènes : Aucun / Trace de : Aucun

Déjeuner

Lundi 08/06

**Betteraves HVE
vinaigrette**anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Chili sin carne vegé**trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de celeri, trace de
crustaces, trace de fruits a
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Riz BIO****Tartare**

lait, trace de fruits a coque

Abricots FRANCE BIO**Baguette**

gluten

Mardi 09/06

**Carotte râpée LOCAL
vinaigrette**anhydride sulfureux et sulfite,
moutarde**Dos de colin MSC sauce
moutarde légère**Poisson, lait, moutarde, trace
de anhydride sulfureux et
sulfite, trace de celeri, trace
de crustaces, trace de gluten,
trace de lait, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Ratatouille****Purée de pommes de
terre**

lait

Camembert BIO

lait

**Ile flottante**

lait, oeufs

Baguette

gluten

Mercredi 10/06

Melon Charentais**Rôti de dinde sauce
fromagère**gluten, lait, trace de
anhydride sulfureux et sulfite,
trace de celeri, trace de fruits
a coque, trace de gluten,
trace de graine de sesame,
trace de lait, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de soja**Poêlée de campagnarde****Saint-Paulin**

lait

**Crème dessert parfum
vanille**

lait

Baguette

gluten

Jeudi 11/06

Oeuf dur mayonnaise

oeufs, trace de moutarde

**Tajine de boeuf à la
marocaine**anhydride sulfureux et sulfite,
trace de anhydride sulfureux
et sulfite, trace de arachides,
trace de celeri, trace de
crustaces, trace de fruits a
coque, trace de gluten, trace
de graine de sesame, trace de
lait, trace de lupin, trace de
mollusque, trace de
moutarde, trace de oeufs,
trace de poisson, trace de
soja**Légumes tajine aux
abricots**

trace de anhydride sulfureux

Semoule BIO

gluten

**Mimolette**

lait

Fruit frais LOCAL**Baguette**

gluten

Vendredi 12/06

**Salade de tomate et
concombre**

moutarde, sulfites

Carbonaralait, trace de anhydride
sulfureux et sulfite, trace de
arachides, trace de celeri,
trace de crustaces, trace de
fruits a coque, trace de
gluten, trace de graine de
sesame, trace de lait, trace de
lupin, trace de mollusque,
trace de moutarde, trace de
oeufs, trace de poisson, trace
de soja**Torsades BIO au beurre**

gluten, lait

**Fromage LOCAL**

lait

**Yaourt nature BIO
dosette sucre**

lait

**Baguette**

gluten

Samedi

Dimanche



R-egalim



R-bio



R-egalim ma cantine