

Nos engagements

Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes / sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement Race à Viande

Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit végétarien

Certification Environnementale niveau 2

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

*les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

u>

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Taboulé </p> <p>Cuisse de poulet grillée et son jus tradition à l'ail </p> <p>Tomates à la provençale </p> <p>Emmental </p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Salade de <u>tomates</u> mozzarella et basilic </p> <p>Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Pomme noisettes </p> <p>Fromage blanc nature & sucre </p> <p>Poire au chocolat </p>	<p>Salades râpées ciboulette et vinaigre </p> <p>Filet de colin sauce échalottes cré </p> <p>Riz créole </p> <p>Montcadi à la coupe </p> <p>Flan vanille nappé de caramel </p>	<p>Salade verte & vinaigrette </p> <p>Escalope de porc sauce forestière </p> <p>Macaronis </p> <p>Cantal AOP à la coupe </p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>Salade de <u>concombre</u> </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>(avec purée de PDT) </p> <p>Brie à la coupe </p> <p>Flan pâtissier </p>
<p>SOIR</p> <p>Potage paysan</p> <p>Mousse citron</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe minestrone</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage crécy</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté poireaux & PDT</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de légumes</p> <p>Liégeois café</p>
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p><u>Tomates</u> croc sel </p> <p>Blanquette de Poulet à l'ancienne </p> <p>Pommes noisettes </p> <p>Gouda (individuel) </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>	<p>Salade d'<u>endives</u>, <u>noix</u> <u>de</u> <u>bleu</u> & vinaigrette </p> <p>Boudin noir aux oignons caramélisés </p> <p>Purée de pomme de terre maïenn </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Pomme</u> au four </p>	<p>Maquereaux à la tomate </p> <p>Rôti de bœuf jus aux oignons </p> <p><u>Carottes</u> persillées </p> <p>Mimolette à la coupe </p> <p>Moelleux au chocolat du chef </p>	<p>Poireaux à la vinaigrette </p> <p>Escalope de dinde sauce aux herbes </p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage blanc nature & sucre </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Filet de colin sauce hollandaise </p> <p><u>Fenouil</u> rôti </p> <p>Bleu à la coupe </p> <p>Poire au sirop </p>
<p>SOIR</p> <p>Velouté de petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de courgettes</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage paysan</p> <p>Crème caramel</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Flan vanille</p>
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Salade verte & vinaigrette à l'ail </p> <p>Trio de petit légumes farcis sauce tomates </p> <p>Farfalles </p> <p>Emmental </p> <p>Flan au chocolat </p>	<p>Pizza fromage </p> <p>Pavié de colin sauce vierge </p> <p>Gratin d'épinards Saint Nectaire AOP </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>	<p><u>Carottes</u> râpées & vinaigrette </p> <p>Pieds paquets à la marseillaise </p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Donut sucré</u> </p>	<p>Le château de ma mère</p> <p>Salade de <u>tomates</u> & mozzarella </p> <p>Emincé de poulet fermier LBR aux herbes de provence </p> <p>Ratatouille des collines </p> <p>Bûche de chèvre </p> <p>Gâteau du chef </p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Encornets à la provençale </p> <p>Riz aux oignons confits </p> <p>Edam à la coupe </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>
<p>SOIR</p> <p>Soupe de poireaux</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage esaü</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe d'épinards</p> <p>Crème vanille</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté picard</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème du Barry</p> <p>Mousse au citron</p>
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Salade coleslaw </p> <p>Moussaka du chef </p> <p>Yaourt nature & sucre </p> <p>Tarte Bourdaloue </p>	<p><u>Avocat</u> & vinaigrette </p> <p>Cuisse de pintade rôtie jus tradition </p> <p>Pommes noisettes </p> <p>Tartare nature </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>	<p>Salade verte & vinaigrette </p> <p>Carbonara du chef </p> <p>Penne Rigate </p> <p>Fromage blanc aromatisé </p> <p>Poire aux amandes </p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Omelette roulée du chef </p> <p>Courgettes en persillade </p> <p>Lou Pastroun à la coupe </p> <p><u>Fruits de saison</u> </p>	<p>Tranche de melon </p> <p>Paëlla de la mer </p> <p>Riz </p> <p>Emmental à la coupe </p> <p>Purée de fruits du chef </p>
<p>SOIR</p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Flan vanille</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe à l'oignon</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de carottes</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage choisy</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de petits pois</p> <p>Crème café</p>