

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produits Local

lundi 20/04/2026	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	TZATZIKI DE CONCOMBRE ET TOAST	SALADE DE FARFALLES AU PESTO
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AUX FINES HERBES	POMME DE TERRE FARCIE	FILET DE MERLU MSC, SAUCE FROIDE À LA CAROTTE FAÇON SAUCE VIERGE
PENNES BIO	FRITES FRAICHES	CAROTTES À LA CRÈME	BROCOLIS BIO POÊLÉS
CAMEMBERT	BUCHETTE DE CHÈVRE LOCAL	EMMENTAL	YAOURT BIO LOCAL NATURE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	ÉCLAIR À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS	TZATZIKI DE CONCOMBRE ET TOAST	ŒUF DUR MAYONNAISE	HARICOTS VERTS MIMOSA, VINAIGRETTE
ESCALOPE VIENNOISE	PAELLA VÉGÉTARIENNE	BŒUF LOCAL À LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROÛTE D'HERBES
COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	RIZ PILAF	CAROTTES BRAISÉES	COQUILLETES BIO
BRIE	EMMENTAL	ÉDAM	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ
COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT	POIRES AU SIROP	FRUIT DE SAISON

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	CONCOMBRE À LA GRECQUE	COLESLAW	
ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES	BOLOGNAISE DE POIS BIO	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE	
RIZ PILAF AU THYM	SALADE VERTE/ PENNES BIO	COURGETTES BRAISÉES	
BRIE	TOMME NOIRE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT	

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	TABOULÉ (SEMOULE HVE)	MELON	PÂTÉ DE FOIE
	JAMBON BRAISÉ	EMINCÉ DE POIS ET BLÉ, SAUCE CURRY COCO	POISSON FRAIS DU MOMENT, SAUCE PROVENÇALE
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ CRÉOLE	CHOU FLEUR GRATINÉ
	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	GOUDA
	CRÈME DESSERT BIO LOCAL	BEIGNET AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT DU CHEF

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
RADIS, BEURRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE DU CHEF	CONCOMBRES, SAUCE AU FROMAGE BLANC	
GRATIN AUX MACARONIS BIO ET JAMBON	FALAFELS, SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	
EMMENTAL	BRIE	TOMME NOIRE	
FROMAGE BLANC BIO LOCAL NATURE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
ŒUF MIMOSA	TOMATES, VINAIGRETTE		
FILET DE MERLU MSC, SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY		
CHOUX-FLEURS	FRITES FRAÎCHES		
MIMOLETTE	BUCHETTE DE CHÈVRE LOCAL		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO LOCAL		