

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 4 mai 2026	mar. 5 mai 2026	mer. 6 mai 2026	jeu. 7 mai 2026	ven. 8 mai 2026	sam. 9 mai 2026	dim. 10 mai 2026
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------

MENU A	SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	TAPENADE	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	SALADE DE MUSEAUX	ASPERGES
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE OLIVES	ESCALOPE HÂCHÉE DE VEAU	FILET DE LIEU SAUCE PROVENÇALE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	CALAMARS À LA SETTOISE	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
	DUO DE HARICOTS PLATS & PDT	GRATIN DE GNOCCHIS AUX LÉGUMES & PARMESAN	FARFALLES + RÂPÉ	EPINARDS HÂCHÉS BÉCHAMEL	SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POÊLÉE MÉRIDIONALE
	EMMENTAL	MONTCADI	GOUDA	CANTAL AOP	FAISSELLE	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE FRAIS
	KIWI	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	BANANE	COUPELLE DE FRUITS	POIRE	TARTE AU CHOCOLAT

MENU B	MACÉDOINE	FILET DE HARENG & POMMES DE TERRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POIREAU	SALADE VERTE	TARTE À L'OIGNON	COEURS D'ARTICHAUT
	LÉGUMES FARCIS	JAMBON BLANC	CORDON BLEU	EMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	FILET DE LIEU SAUCE HONGROISE	EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES	QUICHE LORRAINE
	BOULGOUR	PETITS POIS MIJOTÉS	BROCOLIS SAUTÉS	COQUILLETTES + RÂPÉ	GRATIN DE FENOUIL	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE
	EDAM	COULOMMIER	SAMOS	ST PAULIN	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	ILE FLOTTANTE	BANANE	ORANGE	MOUSSE CITRON	CRÈME CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME PRUNEAUX

SOIR	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE VERTS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES
	MOUSSE CITRON	KIWI	POIRE	ÎLE FLOTTANTE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 11 mai 2026	mar. 12 mai 2026	mer. 13 mai 2026	jeu. 14 mai 2026	ven. 15 mai 2026	sam. 16 mai 2026	dim. 17 mai 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRE & MIMOLETTE	ASPERGES	CAROTTES RÂPÉES	MAQUEREAU AU VIN BLANC	PAMPLEMOUSSE
	QUENELLE SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE PORC SAUCE BASQUAISE	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CREME & FINES HERBES
	BROCOLIS	RIZ CRÉOLE	ECRASÉ DE COURGETTE ET POMME DE TERRE	PETITS POIS AU JUS		BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX
	TARTARE NATURE	EMMENTAL	MONTCADI	ST PAULIN	YAOURT NATURE	BRIE	FAISSELLE
	POMME	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT	KIWI	ANANAS AU SIROP	ÎLE FLOTTANTE	BEIGNET AUX POMMES

MENU B	SALADE BLÉ, TOMATE, MAÏS & OLIVES	MACÉDOINE	SARDINE À LA TOMATE	SALADE DE BETTERAVES	SALADE MEXICAINE	SALADE VERTE	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSES DE VOLAILLE	CAKE AUX JAMBON & OLIVES	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	CROQUE-MONSIEUR	CANNELLONIS BOLOGNAISE
	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	BOUQUET DE LÉGUMES	SALADE ICEBERG	TORTIS+RÂPÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS VERTS À L'AIL	
	EDAM	GOUDA	TOME BLANCHE	MIMOLETTE	PORT SALUT	FRAIDOU	SAINTE NECTAIRE
	MOUSSE AU CITRON	BANANE	ORANGE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÈME CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	ORANGE

SOIR	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	SOUPE DE POISSONS	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE COURGETTES
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	POMME

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 18 mai 2026	mar. 19 mai 2026	mer. 20 mai 2026	jeu. 21 mai 2026	ven. 22 mai 2026	sam. 23 mai 2026	dim. 24 mai 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

**MENU
A**

SALADE VERTE	SALADE TOMATE & MOZZARELLA	PÂTÉ DE CAMPAGNE EN COUPELLE	CAROTTES RÂPÉES	PIZZA FROMAGE	SURIMI	SALADE DE BETTERAVES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PRINTANIÈRE	EMINCÉ DE POULET FERMIER AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN SAUCE VIERGE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES & SAUCE TOMATE + RÂPÉ	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE AU MIEL
POMMES NOISETTES	RATATOUILLE	RIZ PILAF		PETITS POIS MIJOTÉS	SAUTÉ D'AUBERGINES	GRATIN DAUPHINOIS
VACHE PICON	FROMAGE FRAIS	SAINT NECTAIRE AOP	EMMENTAL	EDAM	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
FLAN AU CHOCOLAT	CHOU À LA CRÈME	FRAISES	YAOURT AROMATISÉ	FRAISES	POIRE	TARTE AU CITRON

**MENU
B**

CŒUR D'ARTICHAUT	POIREAU	TARTE AUX LÉGUMES	FEUILLETÉ DUBARRY	ASPERGES	SALADE DE TOMATES	SAUCISSON SEC & CORNICHONS
QUICHE LORRAINE	ESCALOPE VIENNOISE	ENDIVES GRATINÉE AU JAMBON & BÉCHAMEL	OMELETTE	LÉGUMES FARCIS	MOULES PERSILLÉES	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE & OLIVES
SALADE VERTE	FLAGEOLETS AU THYM		HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ BASMATI	TAGLIATELLES + RÂPÉ	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
RONDELÉ AUX NOIX	PORT SALUT	MIMOLETTE	ST PAULIN	BLEU	TOME BLANCHE	GOUDA
CRÈME AUX ŒUFS	BANANE	LIÉGEOIS VANILLE	ORANGE	FROMAGE BLANC	MOUSSE CAFÉ	COMPOTE POMME PÊCHE

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	SOUPE MINISTRONE	POTAGE LONGCHAMPS	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE AU PISTOU
CRÈME CAFÉ	ORANGE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 25 mai 2026	mar. 26 mai 2026	mer. 27 mai 2026	jeu. 28 mai 2026	ven. 29 mai 2026	sam. 30 mai 2026	dim. 31 mai 2026
MENU A	RADIS	ROSETTES & CORNICHONS	SALADE VERTE	SALADE DE BETTERAVE	SALADE CONCOMBRE & EMMENTAL	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE
	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	CALAMARS À LA ROMAINE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE ROULÉE	CASSOLETTE DE POISSONS	ANDOUILLETTE & COMPOTÉE D'OIGNONS	DAUBE DE BŒUF À L'ORANGE
	COURGETTES AU BASILIC	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU CURRY	POLENTA	DUO DE HARICOTS VERTS PERSILLES & POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRES VAPEUR	CAROTTES GLACÉES AU THYM
	CHANTENEIGE	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	GOUDA	TOME GRISE	COULOMMIERS	FAISSELLE
	CRÈME AU CHOCOLAT	BANANE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POIRE	PURÉE DE POMMES	COUPELLE DE FRUITS	TROPÉZIENNE
MENU B	CŒURS D'ARTICHAUT	ASPERGES	SALADE DE BLÉ, TOMATE, MAÏS, OLIVES	SALADE VERTE	PIZZA AU FROMAGE	RILETTES DE POISSON	MACÉDOINE
	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE & CITRON	RAVIOLIS AU BŒUF SAUCE BOLOGNAISE + PÂTE	CRÊPE AU JAMBON	PETIT SALÉ AUX LENTILLES (LENTILLES)	PAUPIETTE DE LAPIN AUX HERBES	TOURTE RIS DE VEAU	HACHIS PARMENTIER
	ECRASÉ DE PATATE DOUCE		HARICOTS BEURRE À L'AIL		BROCOLIS EN PERSILLADE	EPINARDS HÂCHÉS BÉCHAMEL	
	POINTE DE BRIE	EMMENTAL	MIMOLETTE	MONTCADI	SAINT NECTAIRE	TARTARE NATURE	SAINT PAULIN
	COMPOTE POMME ANANAS	LIÉGEOIS VANILLE	ABRICOTS	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT AROMATISÉ	FLAN CAMEL	ORANGE
SOIR	POTAGE PAYSAN	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE VERT	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ D'ASPERGES
	COMPOTE POMME COING	MOUSSE AU CITRON	ORANGE	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME AUX ŒUFS	KIWI