

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04/05/2026

05/05/2026

06/05/2026

07/05/2026

08/05/2026

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE HVE ET DÉS DE FROMAGE	MELON	RADIS VINAIGRETTE	
ASSIETTE DE ROSETTE ET CORNICHON	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CHORIZO ET CORNICHON	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	
CONCOMBRES ET FETA	CAROTTES RÁPÉES BIO FRAICHES	SALADE DE BLE	ASPERGES VINAIGRETTE	
SALADE BAR	A L'ORANGE	SAUCE PROVENCEALE	SALADE BAR	
SAUTÉ DE VEAU LR IGP	PANÉ VÉGÉTAL	CORDON BLEU	SAUTÉ DE POULET LR	
SAUCE CRÈME POIVRONS	FILET DE COLIN	FILET DE HOKI	SAUCE OLIVES	
NUGGET'S DE POISSON + CITRON	À L'AIGRE DOUCE	SAUCE AUREORE	FILET DE LIEU	
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTAL	JAMBON BLANC BBC	DHAL DE LENTILLES CORAIL	SAUCE HOMARDINE	
SEMOULE BIO	PURÉE	RIZ BIO	RIGOLO AU FROMAGE	
FONDUE DE POIREAUX FRAIS	COURGETTES BIO AU GRATIN	JULIENNE DE LÉGUMES BIO	Frites	
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	TRIO DE LÉGUMES FRAIS	
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	
BEIGNET FRAMBOISE	ÉCLAIR CHOCOLAT	TARTE FLAN	ASSORTIMENT DE LAITAGES	
BANANE RUP AU CHOCOLAT	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT BIO	TARTE AU CITRON MERINGUÉE	
POMMES CUBES CARAMEL	COMPOTE POMME ABRICOT	SEMOULE AU LAIT	ANANAS AU SIROP	
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	FRMAGE BLANC CONFITURE ET SPÉCULOOS	
			DESSERT BAR	

FÉRIÉ

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11/05/2026

12/05/2026

13/05/2026

14/05/2026

15/05/2026

MELON	TOMATE BIO À L'ÉCHALOTE	CAROTTES BRAPÉES		
PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON	ROSETTE ET CORNICHON	VINAIGRETTE		
MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE	CONCOMBRE CIBOULETTE	SALADE CARAÏBE MAIS TOMATES		
SALADE BAR	SALADE BAR	ET CŒUR DE PALMIER		
PALET POIS BLÉ	SAUTÉ DE BŒUF BIO	CERVELAS ÉCHALOTES VINAIGRETTE		
SAUCE BARBECUE	SAUCE FORESTIÈRE	ARTICHAUTS THON MAYONNAISE		
FILET DE COLIN	FRICASSÉE DE COLIN	TRAVERS DE PORC		
SAUCE NANTUA	SAUCE ESPAGNOLE	POISSON PANÉ		
RÔTI DE DINDE	TRIO DE CAROTTES BOULGOUR BIO	ET CITRON		
SAUCE BARBECUE	POIS CHICHES	FLAN DE BROCOLIS		
RIZ PILAF IGP	BOULGOUR BIO	PENNES BIO		
CAROTTES BIO PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	RATATOUILLE FRAÎCHE		
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE		
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES		
CRUMBLE AUX POMMES	BARRE MARBRÉE ET CRÈME ANGLAISE	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF		
ABRICOT AU SIROP ET MENTHE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CRÈME DESSERT VANILLE		
COMPOTE DE POMMES HVE	LIÉGEOIS VANILLE	RIZ AU LAIT CANNELLE ET CARAMEL		
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS		

FÉRIÉ

FERMÉE

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

18/05/2026

ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI

MARDI

19/05/2026

MERCREDI

20/05/2026

JEUDI

21/05/2026

VENDREDI

22/05/2026

PASTÈQUE	FROMAGE BIO ET MIEL	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	DUO CAROTTES CÉLÉRI VINAIGRETTE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
FRIAND AU FROMAGE	VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALAMI ET CORNICHON	TARTE AU FROMAGE
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	SALADE RIZ NIÇOISE	TABOULÉ ORIENTAL	CONCOMBRE À LA CRÈME
SALADE BAR	ROSETTE ET CORNICHON	COPPA ET CORNICHON	SALADE BAR	SALADE BAR
SAUTÉ DE BŒUF BIO	SALADE BAR	CUISSE DE POULET BBC	CHIPOLATAS DE PORC LR BBC	FILET DE HOKI
SAUCE CURRY	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE SAUMON	CUBES DE COLIN	SAUCE AUREOLE
PANÉ SARRASIN LENTILLE	PIZZA ROYALE	AUX HERBES	SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE POULET
FILET DE LIEU	FILET DE HOKI	QUENELLES NATURE	CURRY AU LAIT DE COCO	SAUCE CRÈME
SAUCE CIBOULETTE	SAUCE CRUSTACÉ	SAUCE AMÉRICAINNE	COQUILLETES BIO	PALET POIS BLÉ
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	JULIENNE DE LÉGUMES BIO	SAUCE BASQUAISE
HARICOTS VERTS CEZ À L'AIL	VAPEUR CEZ	POMMES RISSOLÉES	FROMAGE À LA COUPE	RIZ IGP CRÉOLE
FROMAGE À LA COUPE	COURGETTES BIO	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	PETITS POIS CEZ AU JUS
ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE À LA COUPE
BEIGNET AUX POMMES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	TARTE AU CIRTON MERINGUÉE	SALADE DE FRUITS FRAIS	ASSORTIMENT DE LAITAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	DONUTS AU CHOCOLAT	ANANAS FRAIS	CRIMBLE POMME	GAUFRE AU SUCRE
COMPOTE DE POMME	FELCHES AUX AMANDES	COMPOTE POMME BANANE	DU CHEF	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT
DESSERT BAR	ET CRÈME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	DESSERT BAR	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
	LIÉGEOIS VANILLE			DESSERT BAR
	DESSERT BAR			

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI






25/05/2026

26/05/2026

27/05/2026

28/05/2026

29/05/2026

FÉRIÉ	BETTERAVES BIO ET MAÏS 	MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE	PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES BIO 
	MORTADELLE ET CORNICHON	SALADE ET DÉS DE JAMBON DE DINDE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	SALAMI ET CORNICHON
	TOMATES BIO ET CŒUR DE PALMIER 	TABOULÉ BRETON	MELON JAUNE	ASPERGES ET MAÏS
	SALADE BAR	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	SALADE BAR	SALADE BAR
	SAUTÉ DE VEAU LR IGP 	SAUCISSE DE TOULOUSE	PANÉ VÉGÉTAL	FILET DE HOKI 
	SAUCE PRINTANIÈRE	AUX OIGNONS	FILET DE COLIN 	SAUCE DIEPPOISE
	FILET DE COLIN 	FILET DE SAUMON 	SAUCE AMERICAINE 	SAUTÉ DE POULET LR
	SAUCE OSEILLE 	AUX HERBES	PAUPIETTE DE VEAU	SAUCE MIEL CURRY
	CURRY AU LAIT DE COCO	PALET POIS BLÉ	SAUCE ITALIENNE	PALET LENTILLE SARRASIN
	LENTILLE ET PDT 	JUS À L'AIL	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE BIO 
RIZ BIO PILAF	POMMES NOISETTE	CAROTTES FRAÎCHES AU CURRY	HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	
ÉPINARDS BIO AU BEURRE	BRUNOISE DE LÉGUMES	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	GÂTEAU AU TAOUKI DU CHEF	BEIGNET AU CHOCOLAT	
ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	COMPOTE POMME BANANE	
COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	CRÈME DESSERT CARAMEL	
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	GÂTEAU BASQUE	DESSERT BAR	DESSERT BAR	
DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS			

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01/06/2026

02/06/2026

03/06/2026

04/06/2026

05/06/2026

TOMATES BIO	MELON CHARENTAIS	SALADE D'ARTICHAUTS	CAROTTES RÂPÉES BIO	CEUFS DURS MAYONNAISE
ET CŒURS DE PALMIER	ROSETTE ET CORNICHON	FRIAND AU FROMAGE	COPPA ET CORNICHON	CÉLERI ET POMMES VINAIGRETTE
BACON ET CORNICHON	CONCOMBRES BIO	RADIS BEURRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES CE2
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE LÉGÈRE	VINAIGRETTE	RILLETES DU MANS ET CORNICHON	SALADE BAR	SALADE BAR
SALADE BAR	SALADE BAR			
	QUENELLES NATURE	CUISSE DE POULET	SAUTÉ DE VEAU LR IGP	POISSON PANÉ
SAUTÉ DE POULET LR	SAUCE CURRY		SAUCE ÉCHALOTE	+ CITRON
SAUCE VALLÉE D'AUGE	FILET DE HOKI	CALAMARS À LA ROMAINE	FILET DE COLIN	BOULETTES DE VEAU
FILET DE LIEU	SAUCE BASILIC	ET CITRON	SAUCE BEURRE BLANC	SAUCE TOMATE
SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE PORK	PAINE SAKKASIN LENTILLES	NUGGETS DE BLÉ	PALET DE SOJA AU JUS
BOULETTES DE SOJA	AUX OLIVES	SAUCE TOMATE		
JUS A L'AIL		POMMES RÔSTI	COQUILLETES BIO	RIZ BIO PILAF
LENTILLES CE2	BOULGOUR BIO À LA TOMATE	GRATIN DE COURGETTES FRAÎCHES	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	CHOUX FLEURS PERSILLÉS
CAROTTES CE2 PERSILLÉES	BROCOLIS			
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
ASSORTIMENT DE LAITAGES	BROWNIE AU CHOCOLAT	MOUSSE CRÈME BRÛLÉE	GÂTEAU DU CHEF	BEIGNET AU CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	ET CRÈME ANGLAISE	COOKIE	COMPOTE POMME BISCUITÉE HVE	LIÉGEOIS VANILLE
COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC	PÊCHES AUX AMANDES	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO
TARTE AU CITRON	ET CONFITURE DE FRAISES	ASSIETTE DE FRUITS	DESSERT BAR	DESSERT BAR
DESSERT BAR	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP			
	DESSERT BAR			

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »