



## SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 4 MAI</b>	
Samossas aux légumes Filet mignon de porc sauce miel moutarde Poêlée de champignons Camembert Corbeille de fruits	Potage jardinière Bolognaise Pates BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat
<b>MARDI 5 MAI</b>	
Rillettes de maquereaux Roti de dinde Tandoori Frites Disper Tomme blanche Pomme au four	Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Semoule au lait maison
<b>MERCREDI 6 MAI</b>	
Mousse de foie Boules d'agneau au citron Semoule Pont l'Evêque Paris Brest	Potage Fermier Filet de lieu à la crème Carottes persillées Croc lait Salade de fruits de saison
<b>JEUDI 7 MAI</b>	
Salade composée Cocido Saint Paulin Banane à la crème anglaise	Bouillon de vermicelles Moussaka maison Cantafrais Compote
<b> VENDREDI 8 MAI</b>	
<b>Menu du 8 Mai</b> <b>Gougère au fromage</b> <b>Corolle de sole et saint jacques sauce safranée</b> <b>Riz parfumé</b> <b>Fromage</b> <b>Baba au rhum et chantilly</b>	Soupe de poissons, croûtons et fromage Clafoutis au chèvre tomate basilic Salade verte Le Carré Corbeille de saison
<b>SAMEDI 9 MAI</b>	
Blé à la Catalane Tête de veau sauce Gribiche Pommes de terre rôties Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au chocolat
<b>DIMANCHE 10 MAI</b>	
Salade verte, avocat et crevettes Longe de porc sauce Charcutière Haricots plats persillés Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison	Bouillon vermicelles Poisson meunière, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits



## SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 11 MAI</b>	
Pâtes BIO Océane Roti de bœuf sauce Bordelaise Gratin de chou-fleur Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Œufs brouillés Patates douces rôties Chantailou Petit suisse aux fruits
<b>MARDI 12 MAI</b>	
Concombres en salade Moules sauce Aïoli Frites Tomme noire Fruit de saison au fromage blanc	Potage Fermier Croque-monsieur Salade verte Les Fripons Liégeois chocolat
<b>MERCREDI 13 MAI</b>	
Rosette Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Roulé au fromage Carottes persillés Vache Picon Corbeille de saison
<b>JEUDI 14 MAI</b>	
<b>Menu ASCENSION</b> <b>Salade verte, lardons et croûtons</b> <b>Mijoté de porc façon Marengo</b> <b>Riz parfumé</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Soupe de melon au muscat et menthe</b>	Potage Jardinière Curry de boules d'agneau Riz créole Brebigrème Yaourt aromatisé
<b> VENDREDI 15 MAI</b>	
Haricots beurre en salade Aile de raie sauce citron Pâtes BIO Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Cordon bleu de volaille Endives braisées Carré frais Semoule au lait maison
<b>SAMEDI 16 MAI</b>	
Lentilles en salade Emincé de porc miel moutarde Navets braisés et pommes fruits Bûche de chèvre Coupe de glace, chantilly	Velouté de tomates Œuf cocotte à la crème et jambon Pomme de terre persillées Chanteneige Salade de fruits de saison
<b>DIMANCHE 17 MAI</b>	
Mortadelle Sauté de canard au cidre Riz pilaf Saint Nectaire AOP Clafoutis à l'ananas maison et coulis de caramel	Bouillon de vermicelles Cake à la Niçoise maison Sauce Napolitaine Salade verte Petit moulé aux noix Pêches au sirop



## SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 18 MAI</b>	
Perles légumières Boules de bœuf au jus Mijoté de légumes de saison Camembert Fruit de saison	Potage jardinière Cervelas campagnard Purée Saint Morêt Mousse au citron
<b>MARDI 19 MAI</b>	
Tartare de tomates au pistou Cuisse de poulet rôtie à la moutarde Frites Disper Tomme blanche Fruit de saison	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce au basilic Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Compote
<b>MERCREDI 20 MAI</b>	
Salade composée Echine de porc au jus Ratatouille Pont-l'Evèque Tarte flan pâtissier	Potage fermier Bolognaise Pâtes BIO Croc lait Fruit de saison
<b>JEUDI 21 MAI</b>	
Rillettes du Mans Boules de bœuf sauce Bercy Riz pilaf Saint Paulin Glace	Soupe du marché Brandade de poisson maison Yaourt nature Salade de fruits de saison
<b>VENDREDI 22 MAI</b>	
Feuilleté au fromage Lamelles de seiches en persillade Haricots verts aux aromates Emmental Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Le Carré Petit suisse
<b>SAMEDI 23 MAI</b>	
Crème de foie Sauté de veau au Banyuls Riz aux légumes Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
<b>DIMANCHE 24 MAI</b>	
Salade d'artichauts Joue de porc à la compotée d'oignons Pommes de terre rissolées Fourme d'Ambert Bras de Vénus maison	Bouillon de vermicelles Emincé de dinde au jus Gratin de légumes du marché Saint Bricet Poire au sirop



## SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 25 MAI</b>	
Concombres en salade Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Buchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantaillou Viennois de fruits jaunes maison
<b>MARDI 26 MAI</b>	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aïoli Frites Tomme noire Cocktail de fruits au sirop	Potage Fermier Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
<b>MERCREDI 27 MAI</b>	
Salade de riz Sauté de veau sauce champignons Petits pois au jus Bûche de chèvre Eclair au café	Bouillon vermicelles Tarte aux poireaux et bleu Salade verte Fromage mou Compote
<b>JEUDI 28 MAI</b>	
Salade verte, croûtons, dès de cheddar et gouda Echine de porc à l'Espagnole Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs durs façon meurette Mousseline de céleri rave Brebigrème Fromage blanc
<b>VENDREDI 29 MAI</b>	
Pâté de campagne Soufflé de poisson maison sauce Béarnaise Navets et carottes braisés Gouda Riz au lait maison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Paupiette de veau sauce Brune Pâtes BIO Carré frais Crème dessert caramel
<b>SAMEDI 30 MAI</b>	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons ou Catalan Pomme de terre au four Bleu douceur Glace	Velouté de tomates Cake chèvre épinards Salade verte Chanteneige Fruit de saison
<b>DIMANCHE 31 MAI</b>	
Saucisse à l'ail Gardienne de taureau Riz créole Saint Nectaire AOP Tarte au citron maison	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop