



SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 4 MAI	
Salade d'artichauts Carbonara Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tarte chèvre tomates basilic Salade verte Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
MARDI 5 MAI	
Feuilleté au fromage Omelette fraîche Carottes à la crème Fromage Crème dessert au chocolat	Potage du jour Dos de colin sauce crevettes Semoule Fromage Fruit de saison
MERCREDI 6 MAI	
Rillettes de thon Colombo de poulet Frites Fromage Fruit de saison	Potage du jour Crêpe jambon fromage maison Salade verte Fromage Liégeois vanille
JEUDI 7 MAI	
Galantine de volaille Saucisse braisée Purée Fromage Ananas au sirop léger	Potage du jour Feuilleté au comté Salade verte Fromage Yaourt nature sucré bio
 VENDREDI 8 MAI « FETE DE L'ARMISTICE »	
Gougère au fromage Corolle de sole et St Jacques Sauce safranée Riz parfumée Fromage Baba au rhum, chantilly	Soupe de poisson, croustons et fromage Nuggets de poulet Pâtes bio au fromage Fromage Fruit de saison
SAMEDI 9 MAI	
Boullgour à l'orientale Gratin de courgettes au bœuf Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tortilla au chorizo Haricots verts persillés Fromage Petit suisse aux fruits
DIMANCHE 10 MAI	
Jambon Serrano Fideua Terre et Mer Citron Fromage Tarte au citron	Potage du jour Rôti de porc au thym Petits pois, carottes Fromage Purée de fruits assortis



SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 11 MAI	
Macédoine de légumes Aile de raie à la Catalane Pâtes bio Fromage Liégeois vanille	Potage du jour Tarte 3 fromages Salade verte Fromage Fruit de saison
MARDI 12 MAI	
Tomates cerise Fricassée de porc Pommes de terre fondantes Fromage Fruit de saison	Potage du jour Rôti de dinde au jus Ratatouille maison Fromage Purée de fruits pomme fraise
MERCREDI 13 MAI	
Pâté de campagne Tajine de poulet Semoule Fromage Fruit de saison	Potage du jour Brandade de poissons maison Fromage Flan vanille nappé caramel
JEUDI 14 MAI « FETE DE L'ASCENSION »	
Salade verte, lardons, côutons Mijoté de porc façon Marengo Riz Parfumé Cantal AOP Soupe de melon au muscat de Rivesaltes et menthe	Potage du jour Lasagnes aux aubergines maison Fromage Crème dessert caramel
VENDREDI 15 MAI	
Taboulé Encornets sauce Armoricaïne Haricots verts persillés Fromage Tarte flan pâtissier	Soupe de poisson, croutons et fromage Croque-monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison
SAMEDI 16 MAI	
Quiche Lorraine Steak haché façon Bouchère Guasch Carottes aux aromates Fromage Fruit de saison	Potage du jour Œufs durs béchamel Pâtes bio Fromage Mousse au chocolat
DIMANCHE 17 MAI	
Mousse de canard Joue de porc compotée d'oignons Pommes de terre persillées Fromage Gâteau Basque	Potage du jour Croq veggio Courgettes braisées Fromage Poire au sirop léger



SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 18 MAI	
Betteraves bio vinaigrette Cœur de merlu façon bouillabaisse Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tomate farcie sauce grand-mère Risotto aux champignons Fromage Crème dessert caramel
MARDI 19 MAI	
Macédoine de légumes Saucisse paysanne Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Potage du jour Raviolis à la Napolitaine Fromage Yaourt nature
MERCREDI 20 MAI	
Lentilles en salade Echine de porc sauce aux olives Frites Fromage Crème dessert vanille	Potage du jour Crêpe à la volaille Salade composée Fromage Pêche au sirop léger
JEUDI 21 MAI	
Perles légumières Tête de veau sauce gribiche Courgettes aux aromates Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tortilla Ratatouille maison Fromage Liégeois au chocolat
VENDREDI 22 MAI	
Melon Paëlla Fromage Donut sucré	Soupe de poisson, croutons et fromage Jambon blanc supérieur Carottes vichy Fromage Fruit de saison
SAMEDI 23 MAI	
Œufs durs Sauté de dinde sauce Basquaise Purée Fromage Fruit de saison	Potage du jour Roulé au fromage maison Salade verte Fromage Fromage blanc
DIMANCHE 24 MAI	
Pâté de foie Mijoté de bœuf sauce Bordelaise Pâtes bio Fromage Eclair au chocolat	Potage du jour Poisson pané plein filet, citron Brocolis à la crème Fromage Purée de fruits assortis

SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 25 MAI	
Taboulé Aiguillettes de poulet sauce au thym Haricots verts persillés Fromage Purée pomme abricot bio	Potage du jour Omelette Haricots verts Fromage Fromage blanc aux fruits
MARDI 26 MAI	
Tomates en salade Rougail de porc à la saucisse Riz Pilaf Fromage Fruit de saison	Potage du jour Dos de cabillaud sauce crustacés Courgettes au basilic Fromage Semoule au lait
MERCREDI 27 MAI	
Rosette Lyonnaise Grillade : haché de veau Frites Fromage Glace	Potage du jour Feuilleté Strasbourgeois Salade verte Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
JEUDI 28 MAI	
Carottes râpées Bolognaise Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Clafoutis aux crevettes Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt nature sucré bio
 VENDREDI 29 MAI	
Escalivade Dos de colin sauce citron Semoule méditerranéenne Fromage Ile flottante	Soupe de poisson, croutons et fromage Boules de bœuf sauce échalotes Aubergine à la Catalane Fromage Fruit de saison
SAMEDI 30 MAI	
Salade de riz Rôti de dinde Tandoori Garniture de céleri persillés Fromage Fruit de saison	Potage du jour Cannellonis Fromage Petit suisse aux fruits
DIMANCHE 31 MAI « FETE DES MERES »	
Pâté en croûte Sauté de canard sauce au poivre Pommes de terre et courgettes en béchamel Fromage Tarte grillée aux abricots	Potage du jour Pizza aux fruits de mer Salade verte Fromage Fruit de saison