

Menus du 26 mai 29 mai 2026








Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

	 <p>Taboulé </p> <p>Colin d'Alaska</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	 <p>Salade de tomates</p> <p>Gratin de Crozets </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Rôti de porc</p> <p> Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt</p>
--	--	--	---



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).






Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 1er au 5 juin 2026



Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Concombre au fromage blanc Emincé de taureau de Camargue  Frites Fromage Fruit	Salade de pâtes au pesto Nuggets de poisson Petits pois carottes Crème dessert	Salade verte dés d'emmental Riz cantonais  Glace	Salade d'haricots verts Boulettes de bœuf  Semoule Fromage Fruit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 8 au 12 juin 2026



Lundi 8 juin

Mardi 9 juin

Jeudi 11 juin

Vendredi 12 juin

Feuilleté au fromage

Moussaka 

Yaourt 

Salade de tomates

Dos de colin au curry

Riz 

Fromage

Fruit



Carottes râpées

Raviolis au cinq fromages

Fougasse du Gard

Salade d'Ebly composée

Saucisette

Lentilles 

Fraises Chantilly



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.