









LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 5



25/05/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon charentais		Concombres à la menthe	Salade de pdterre
Férié	 Pizza au fromage		 Sauté de bœuf bio à l'estragon	 Rôti de porc bio au thym
	Salade verte		 Blé bio	Courgettes
	Emmental		 Fromage frais aux herbes de provence	Coulommiers
	 Compote pomme banane bio		 Fraises au sucre	 Fruit de saison

LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 6



01/06/2026

LUNDI

Œufs durs bio mayonnaise

Tajine de pois chiche



Semoule bio



Tomme blanche



Fruit de saison

MARDI

Dés de concombres vinaigrette

Emincé de porc à la provençale



Ratatouille



Edam

Muffin

MERCREDI

JEUDI

Melon jaune

Brandade de poisson

Salade verte

Croute noire

Compote pomme abricot



VENDREDI

Tomate vinaigrette

Sauté de bœuf



Printanière de légumes

Cantal AOP

Chou vanille

LÉGENDE



Local



De saison



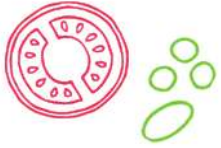
Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien









LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 7



08/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de pâtes		Radis beurre	Melon charentais
Curry de volaille bio	Boul'bœuf		 Bolognaise de lentilles	Sauté de porc à la sauge
Poêlée de légumes	Chou-fleur		 Spaghettis bio 	Epinards
Fromage frais 	Tomme grise		Gouda	St Nectaire AOP
Semoule au lait bio 	Fromage blanc bio aux fraises		 Compote de fruits	Beignet chocolat

LÉGENDE



Local



De saison



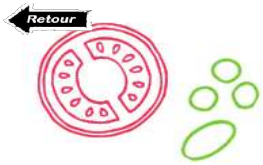
Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien






LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

15/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Tomates vinaigrette		Salade piémontaise	
Gnocchis bio sauce fromagère 	Filet de poisson		Sauté de volaille bio	FÊTE DE LA MUSIQUE
Chou-fleur	Carottes		 Haricots verts bio	Buffet froid
Fournols	Gouda		 Yaourt bio 	
Compote pomme abricot bio 	Pâtisserie		 Fruit de saison	

LÉGENDE



Local



De saison



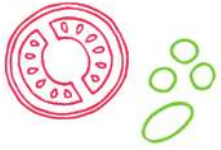
Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien










LE MENU DE LA SEMAINE



22/06/2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

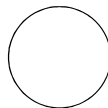
SEMAINE 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres bio vinaigrette	Tomates,féta,basilic		Salade de riz	Pastèque
Colombo de poulet au lait de coco	 Pizza au fromage		 Sauté de bœuf	Poisson du marché
 Pates bio 	Salade verte		Poêlée de légumes	Mélange 5 céréales
Croute noire	bûche melange au herbes de Provence		Saint paulin	Mimolette
 Fromage Blanc bio 	Glace		 Fraises au sucre	Crème chocolat au lait bio

LÉGENDE



Local



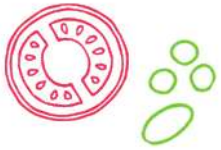
Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien







LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3



29/06/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites râpées vinaigrette	Melon charentais		Tomate mozzarella	Salade de boulgour
Steak haché	 Wraps de légumes		 Sauté de bœuf bio	Roti de porc
Frites	Salade verte		Blé pilaf	Courgettes bio
Emmental	Brie		Produit Laitier	Produit Laitier
Salade de fruits frais	Compote pomme pêche		 Fraises au sucre	 Fruit de saison

LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien