

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certains plats sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

# Menus du 27 avril au 22 mai 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

## Semaine du 27 avril au 01 mai

	Lundi 27	Mardi 28 Repas végétarien	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
	Rillettes de sardine	Concombre à la crème et ciboulette	Salade d'asperges	Duo de saucissons cornichons	
	Paupiette de Veau	Galette (haricots azuki, quinoa)	Jambonneau rôti	Dos de colin au beurre blanc	
	Frites	Piperade	Petits pois carottes	Légumes rôtis (carottes, navets)	Féried
	Brie de Meaux		Camembert		
	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Glace	Fromage blanc aux framboises	
Goûters *	Crème vanille Biscuit	Pain Fromage	Salade de fruits Biscuit	Gâteau Maison	

## Semaine du 04 au 08 mai

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07 Repas végétarien	Vendredi 08
	Carottes râpées au balsamique	Chou rouge aux pommes	Terrine de campagne	Tomates au pesto	
	Spaghettis à la carbonara	Escalope de dinde sauce moutarde	Poisson pané au citron	Paëlla (falafels, tomates, petits pois, poivrons, haricots verts)	
	Salade verte	Pommes de terre sautées	Gratin de courgettes		Féried
			Livarot	Buchette de chèvre	
	Beignet aux pommes	Yaourt Fermier	Fruit de saison	Crème dessert vanille	
Goûters *	Entremet Pistache Biscuit	Gâteau Maison	Céréales Lait	Pain Barre de chocolat	

## Semaine du 11 au 15 mai

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13 Repas végétarien	Jeudi 14	Vendredi 15
	Betteraves au vinaigre de cidre	Salade de pâtes à l'italienne (pesto, mozzarella, tomates)	Salade verte croûtons et comté		
	Sauté de porc au caramel	Estouffade de bœuf à la provençale	Lasagnes aux légumes du soleil		
	Courgettes braisées	Haricots verts sautés à l'ail	Salade verte	Féried	Fermé
	St Nectaire	Plateau dégustation Variétés de pains			
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aux fruits		
Goûters *	Compote Biscuit	Pain Pâte à tartiner	Gâteau Maison		

## Semaine du 18 au 22 mai

	Lundi 18 Repas végétarien	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22 Repas américain
	Melon Charentais	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalotte	Mousse de canard cornichons	American'salad (haricots rouges, cœur de palmiers, maïs, avocat)
	Pizza (champignons, courgettes, mozzarella)	Boulettes d'agneau à l'orientale	Sauté de poulet coco	Poisson de la Criée à l'oseille	Cheeseburger (haché de bœuf, cheddar, tomates, oignons frits)
	Salade verte	Semoule aux raisins	Salsifis	Riz Sauvage	Frites
		Tomme de Savoie		Fourme d'Ambert	
	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt sucré	Crème brûlée	Cheesecake
Goûters *	Pain Confiture	Smoothie banane Biscuit	Croissant	Gâteau Maison	Pain Fromage



Goûters \* des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours