

LUNDI 01/06/2026

MARDI 02/06/2026

MERCREDI 03/06/2026

JEUDI 04/06/2026

VENDREDI 05/06/2026

Entrée	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Melon d'eau vert ou jaune		Carottes râpées BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Salade verte croûtons et fromage <i>Gluten, Lait</i>	
Entrée			Salade de céleri arlequin <i>Céleri, Moutarde, Œufs</i>		Melon				Tomate vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique	Beignets au calamar nature <i>Gluten, Lait, Mollusques, Poisson</i>		Navarin de porc HVE FR <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto <i>Lait, Mollusques, Poisson</i>		Mijoté de boeuf VBF printanier (plat complet)		Curry de blé carottes et fromage (plat complet) <i>Gluten, Lait</i>	
Plat protidique										
Plat protidique			Navarin de volaille <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>				Pâtes Napolitaine de légumes et fromage BIO <i>Gluten, Lait</i>			
Plat protidique			Curry de pois chiches coco <i>Gluten</i>							
Accompagnement	Brocolis		Petits pois BIO		Riz nature		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Carottes BIO persillées	
Accompagnement	Pommes lamelles persillées HVE		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Courgettes sautées				Blé pilaf <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Produit laitier	Emmental BIO <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Petit moulé <i>Lait</i>		Edam <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>	
Produit laitier	Vache qui rit <i>Lait</i>		Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>		Carré d'as ail et fines herbes <i>Lait</i>		Brie pointe <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais		Donut's <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Flan nappé caramel <i>Lait</i>		Fruit frais BIO		Cake Vanille <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert	Compote				Crème dessert vanille <i>Lait</i>		Cocktail de fruits			
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	

LUNDI 08/06/2026

MARDI 09/06/2026

MERCREDI 10/06/2026

JEUDI 11/06/2026

VENDREDI 12/06/2026

Entrée	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Raïta de concombres BIO à la menthe <i>Lait</i>		Friand au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Cake Val de Loire <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Melon BIO	
Entrée			Tomate VRAC AU KILO Mozzarella basilic nature <i>Lait</i>		Taboulé <i>Gluten</i>				Salade printanière vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique	Aiguillettes de blé panées <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales <i>Gluten, Poisson, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>				Sauté de boeuf BIO VBF sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique									Colin pané MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>	
Plat protidique										
Plat protidique					Croustillant fromager <i>Gluten, Lait</i>		Purée au fromage façon Aligot <i>Lait, Sulfites</i>			
Accompagnement	Ratatouille BIO		Blé aux petits légumes <i>Gluten</i>		Courgettes provençales BIO		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Haricots verts BIO	
Accompagnement	Semoule HVE <i>Gluten</i>				Macaronis <i>Gluten</i>				Lentilles	
Produit laitier	Tomme noire <i>Lait</i>		Fraidou <i>Lait</i>		NPU 25/03/26 <i>Lait</i>		Bûchette de chèvre BIO <i>Lait</i>		Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>	
Produit laitier	Coulommiers <i>Lait</i>		Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>		Mimolette <i>Lait</i>				Kiri BIO crème <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais		Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>		Fruit frais BIO		Tarte aux pommes <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Compote	
Dessert	Compote		Novly vanille <i>Lait</i>		Cocktail de fruits				Fruit frais	
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	

LUNDI 15/06/2026

MARDI 16/06/2026

MERCREDI 17/06/2026

JEUDI 18/06/2026

VENDREDI 19/06/2026

Entrée	Pommes de terre BIO façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Radis HVE et beurre <i>Lait</i>		Tomate maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Pastèque BIO	
Entrée	Tarte au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Chou blanc au fromage <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>		Melon				Salade suisse <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Dos de colin MSC sauce citron <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>		Rôti de porc HVE à la moutarde <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Hachis parmentier BIO <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique	Poisson meunière MSC quartier de citron <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>						Rôti de dinde moutarde à l'ancienne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique							Omelette nature <i>Lait, Œufs</i>			
Plat protidique									Hachis parmentier de lentilles corail <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Œufs</i>	
Accompagnement	Petits pois		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Epinards BIO béchamel <i>Lait</i>		Bâtonnière de légumes carottes jaunes		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	
Accompagnement	Blé à la tomate <i>Gluten</i>				Pommes vapeur quartier		Semoule HVE <i>Gluten</i>			
Produit laitier	Gouda <i>Lait</i>		Croc'lait BIO <i>Lait</i>		Yaourt sucré <i>Lait</i>		Vache qui rit BIO <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>	
Produit laitier	Saint paulin <i>Lait</i>		Petit moulé <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Edam <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais				Beignet framboise <i>Gluten, Œufs</i>		Fruit frais		Cake citron Pavot <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert	Compote		Crème dessert vanille <i>Lait</i>				Pêche au sirop			
Pain	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	

LUNDI 22/06/2026

MARDI 23/06/2026

MERCREDI 24/06/2026

JEUDI 25/06/2026

VENDREDI 26/06/2026

Entrée	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre bulgare BIO <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>	Salami cornichons <i>Lait, Moutarde</i>	Melon HVE	Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Entrée	Radis HVE Croc au sel	Salade printanière vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de maquereau <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>		
Plat protidique	Saucisse sauce rougail HVE <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Fusillis bolovégé aux lentilles BIO <i>Gluten</i>	Sauté de boeuf VBF à la provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Jambon blanc HVE froid	Dos de colin MSC sauce basquaise <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>
Plat protidique					
Plat protidique	Saucisse de volaille sauce rougail <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Jambon de dinde froid	
Plat protidique	Saucisse Knack végétale sauce rougail <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Falafels de pois chiche sauce tomate <i>Gluten</i>	Oeuf dur nature PP <i>Œufs</i>	
Accompagnement	Riz nature	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Tomates rôties aux herbes	Taboulé <i>Gluten</i>	Brocolis BIO
Accompagnement	Carottes à la crème <i>Lait</i>		Pommes lamelles persillées HVE		Farfalles <i>Gluten</i>
Produit laitier	Chanteneige <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Emmental BIO <i>Lait</i>	Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>
Produit laitier	Carré d'as ail et fines herbes <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>
Dessert	Liégeois vanille <i>Lait</i>	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Compote du jour BIO	Cake aux pêches <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Dessert	Novly chocolat <i>Lait</i>	Cocktail de fruits	Compote	Fruit frais	
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>

LUNDI 29/06/2026

MARDI 30/06/2026

MERCREDI 01/07/2026

JEUDI 02/07/2026

VENDREDI 03/07/2026

Entrée	Betteraves stock déjà livré + barquettes vide		Coleslaw BIO <i>Moutarde, Œufs</i>		Pâté de campagne HVE <i>Lait, Soja, Œufs</i>		Rosette tranché <i>Lait</i>		Tomate à croquer	
Entrée			Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Médailillon de surimi MSC sauce cocktail <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique	Raviolis au bœuf 5/1 déjà livré sur place		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Tajine de légumes aux pois chiches <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>		Beignets au calamar sauce tartare <i>Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œufs</i>		Jambon de dinde froid	
Plat protidique										
Plat protidique										
Plat protidique	Raviolis aux légumes stock tampon déjà livré sur place (Plat végétarien)		Emincé de pois et blé sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>						Oeuf dur nature PP <i>Œufs</i>	
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Salsa de légumes		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Purée de haricots verts <i>Lait, Sulfites</i>		Chips	
Accompagnement			Riz nature		Salade verte <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pennes <i>Gluten</i>			
Produit laitier	Petit cotentin <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>		Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>		Coulommier BIO		Yaourt à boire <i>Lait</i>	
Produit laitier	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Emmental BIO <i>Lait</i>		Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>			
Dessert	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place		Cake à la fleur d'oranger <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO		Fruit frais		Madeleine BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert					Cocktail de fruits		Compote			
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

