

**MAI + JUIN + JUILLET 2026**  
**MENU SEMAINE N°19**  
**DU LUNDI 04 MAI 2026 AU VENDREDI 08 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	<b>Quiche lorraine</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Maquereau à la moutarde</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Crudité</b>	<b>FERIE</b>
Entrée	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	
Plat protidique	<b>Sauce carbonara</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Burger de veau</b>	<b>Cuisse poulet au jus</b>	<b>Colin meunière</b>	
Féculents ou Légumes cuits	<b>Pâtes torti</b>	<b>Purée</b>	<b>Carottes à la crème</b>	<b>RIZ Pilaf</b>	
Produit laitier	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>FERIE</b>
Dessert	<b>Fruit BIO</b>	<b>DONUTS</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Fruit BIO</b>	
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	<b>Rillettes</b> ARACHIDES, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME	<b>Concombre à la ciboulette</b>	<b>Oeuf Mimosa</b>	<b>FERIE</b>	
Plat protidique	<b>Coeur de Merlu</b>	<b>Saute de porc THAI</b>	<b>Sauce bolognaise</b>		
Féculents ou Légumes cuits	<b>Cereales gourmandes</b>	<b>Sauté de légumes</b>	<b>Spaghettis</b>		
Produit laitier	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>FERIE</b>	
Dessert	<b>Compote de pommes</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Crème dessert chocolat</b> LAIT (LACTOSE)		

Signature fournisseur/adjoint  
gestionnaire :

**MAI + JUIN + JUILLET 2026**  
**MENU SEMAINE N°20**  
**DU LUNDI 11 MAI 2026 AU VENDREDI 15 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	<b>FRIAND</b>	Tomate au basilic	Salade composée	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Entrée	Salade verte	Salade verte	Salade verte		
Plat protidique	Cordon bleu de dinde	Paupiette de veau forestière	Steak haché sauce au poivre		
Féculelents ou Légumes cuits	Macaronis	Petits pois	Frites		
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Dessert	Fruit BIO	Tarte aux pommes <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Fruit BIO		
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	Jambon blanc	<b>Surimi mayonnaise</b> <small>ARACHIDES, CRUSTACÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME</small>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	
Plat protidique	Dos de colin sauce au citron <small>POISSON</small>	<b>Blanquette de volaille</b>			
Féculelents ou Légumes cuits	Trio de Céréales BIO	Riz créole			
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit BIO			

Signature proviseur/adjoint  
gestionnaire :

**MAI + JUIN + JUILLET 2026**  
**MENU SEMAINE N°21**  
**DU LUNDI 18 MAI 2026 AU VENDREDI 22 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	<b>Pizza royale</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Rillettes</b> ARACHIDES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAME	<b>Sardines</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> CÉLÉRI	<b>Salade bar</b>
Entrée	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>
Plat protidique	<b>Saucisse de toulouise</b> CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF	<b>Poisson a la bordelaise</b>	<b>Burger de veau</b>	<b>Cuisse de poulet</b>	<b>Brandade de Poisson</b>
Féculelents ou Légumes cuits	<b>Lentille au Jus</b>	<b>Purée de courgettes</b>	<b>TORSADE</b>	<b>Pommes rissolées</b>	
Produit laitier	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>
Dessert	<b>Fruit BIO</b>	<b>DONUT S</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Eclair au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	<b>Fruit BIO</b>
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	<b>Céleri rémoulade</b> CÉLÉRI	<b>Concombre et feta</b> ARACHIDES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAME	<b>Salade piémontaise</b> ARACHIDES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAME	<b>Tomate à l'échalote</b>	
Plat protidique	<b>Sauté de dinde</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Emincé de boeuf à la Lyonnaise</b>	<b>Longe de porc aux pruneaux</b>	<b>Steak haché sauce au poivre</b>	
Féculelents ou Légumes cuits	<b>Macaronis</b>	<b>Boullgour</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Petits pois et carottes</b>	
Produit laitier	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	<b>Laitage Bio</b>	
Dessert	<b>Compote de pommes</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fruit BIO</b>	

Signature fournisseur/adjoint  
gestionnaire :

MAI + JUN + JUILLET 2026  
MENU SEMAINE N°22  
DU LUNDI 25 MAI 2026 AU VENDREDI 29 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	FERIE	Croisillon Dubarry	Maquereau à la moutarde	Salade coleslaw	Salade bar
Entrée		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Plat protidique		Escalope viennoise	Sauté d'agneau au cumin	Sauce bolognaise	Coeur de Merlu
Féculents ou Légumes cuits		Torsade	Flageolets	Spaghettis	Riz aux petits légumes CÉLÉRI
Produit laitier	FERIE	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio
Dessert		Fruit BIO	Tarte aux pommes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Beignet chocolat noisette FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Fruit BIO
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	FERIE	Pâté en croûte ARACHIDES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAME	Oeufs durs mayonnaise ARACHIDES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAME	Salade italienne	
Plat protidique		Dos de cabillaud à la normande	Rougaïe Saucisse	Poulet rôti aux herbes	
Féculents ou Légumes cuits		Printanière de légumes	Riz créole	Carottes braisées	
Produit laitier	FERIE	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	
Dessert		Crème dessert caramel	Fruit BIO	Salade de fruit	

Signature proviseur/adjoint  
gestionnaire :

MAI + JUN + JUILLET 2026  
MENU SEMAINE N°23  
DU LUNDI 01 JUN 2026 AU VENDREDI 05 JUN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	Friand	Betteraves à l'échalote	Asperges blanche vinaigrette	<b>Salade de gésiers</b> ARACHIDES, CÉLERI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, MOUTARDE, SÉSAME	Salade bar
Entrée	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Plat protidique	Brochette de dinde	Couscous Poulet / Merquez	Paupiette de veau forestière	Sauce carbonara LAIT (LACTOSE)	Blanquette de la mer
Féculents ou Légumes cuits	Purée	Semoule	Petits pois et carottes	Spaghettis	Riz
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio
Dessert	Fruit BIO	<b>Eclair au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Fruit BIO	Liégeois vanille	Fruit BIO
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	Jambon beurre	Tomate Mozzarella	Taboulé	Oeuf Mimosa	
Plat protidique	Filet de merlu	Tajine d'agneau aux fruits secs	Chilli Con Carne	Rôti de Porc froid	
Féculents ou Légumes cuits	Poele 3 légumes	Gratin de courgette et pomme de terre	RIZ	<b>Salade Pomme de Terre / Haricot-vert</b>	
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Compote de pommes	Fruit BIO	

MAI + JUIN + JUILLET 2026  
MENU SEMAINE N°24  
DU LUNDI 08 JUN 2026 AU VENDREDI 12 JUN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Entrée	Feuilleton hot dog	Concombre et maïs	Melon	Saucisson à l'ail <small>ARACHIDES, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME</small>	Salade bar
Entrée	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Plat protidique	Saute de volaille	Aiguillette poisson blanc pané aux céréales	Saucisse grillées	Cordon bleu	Dos de merlu en croute
Féculents ou Légumes cuits	Cereale	Purée Crécy	Lentilles cuisinées	Frites	Riz créole
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio
Dessert	Fruit BIO	Salade de fruit	Fruit BIO	DONUT S	Fruit BIO
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	Surimi mayonnaise <small>ARACHIDES, CRUSTACÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME</small>	Terrine de canard <small>ARACHIDES, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME</small>	Salade Pomme de Terre - Hareng	Salade composée	
Plat protidique	Porc Moutarde à l'ancienne	Cuisse poulet au jus	Saute de veau	Lasagne bolognaise	
Féculents ou Légumes cuits	Macaronis	Haricots verts persillés	Boullgour		
Produit laitier	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	Laitage Bio	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit BIO	Tarte aux pommes <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Fruit BIO	

Signature proviseur/adjoint  
gestionnaire :