



04/05/2026

au

08/05/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI









04/05/2026

05/05/2026

06/05/2026

07/05/2026

08/05/2026

Feuilleté au fromage	Tomates et dés de tomate blanche Carottes râpées et dés de tomate blanche		Betteraves et dés de féta Poireaux vinaigrette et dés de féta	FÉRIÉ
Sauté de boeuf aux oignons 	 Nuggets de blé	Aiguillettes de saumon pané et citron	  Cocotte de lentilles (Riz BIO)	 FÊTE DE LA VICTOIRE 1945
Gratin de chou fleur et pommes de terre	Printanière de légumes	Potatos et ketchup		
		Camembert Coulommiers		
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison  Fruit de saison	Tarte aux pommes BIO 	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Parc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

11/05/2026

au

15/05/2026

LUNDI <i>Menu Végétarien</i> 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
	Choux blancs et dés d'emmental Salade verte mimosa et dés de mimolette		FÉRIÉ	FERMÉ
Croque tomate	Filet de colin sauce hollandaise	Rôti de boeuf sauce au romarin		
Carottes Vichy	Blé aux petits légumes	Purée de pommes de terre		
Petit suisse fruité BIO Petit suisse BIO et sucre		Tomme blanche		
Fruit de saison Fruit de saison	Muffin	Salade de fruits BIO		

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Filière Marine Engagée
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

18/05/2026

au

22/05/2026

LUNDI

18/05/2026

Saucisson sec et cornichon
Poulet sauce orientale
Brocolis BIO et semoule BIO
Glace

MARDI

Menu Végétarien

19/05/2026

Riz végétarien façon cantonnaise
Croûte noire Tomme grise
Salade de fruits

MERCREDI

20/05/2026

Salade de concombre
Veau marengo
Poêlée de légumes BIO et pommes de terre BIO
Fromage blanc BIO et sucre

JEUDI

21/05/2026

ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI Parmentier de poisson gratiné au fromage
Panaché de salades
Vache picon Samos
Pudding et crème anglaise

VENDREDI

Menu Végétarien

22/05/2026

Coleslaw Endives en salade
Torsades BIO façon carbonara aux allumettes fumées végétales BIO
Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE



Label Rouge



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'origine Protégée



Filière Marine Engagée



Recette du Chef



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Indication Géographique Protégée



Œufs Plein air

CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



25/05/2026

au

29/05/2026

LUNDI

25/05/2026

MARDI

Menu Végétarien
26/05/2026

MERCREDI

27/05/2026

JEUDI

Menu Végétarien
28/05/2026

VENDREDI

29/05/2026

FÉRIÉ	Concombres BIO aux dés d'emmental	Carottes BIO et gouda Céleri rémoulade au gouda
	Nuggets de pois chiches BIO et ketchup	Colin sauce safranée
	Mélange de légumes BIO	Carottes CE2 et petits pois
	Coulommiers Brie	Gnocchis à l'italienne
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Petit suisse fruité BIO Petit suisse nature BIO et sucre
	Glace	Fruit de saison Fruit de saison
	En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles	Carotte râpée HVE et gouda Céleri rémoulade au gouda
	Bolognaise de bœuf	Penne BIO
	Compote de pommes et spéculoos Compote de pommes banane et spéculos	

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture BIOlogique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Filière Marine Engagée
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapéninsulaire

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »