

# Menus du 4 au 8 mai 2026

**Lundi 4** 

**Mardi 5**


**Mercredi 6** 

**Jeudi 7**

**Vendredi 8**


Pizza au fromage  

Salade verte

Petit suisse nature  
sucré 

Pomme

Taboulé 

Rôti de bœuf  
sauce Bercy 

SV : Filet de  
saumon sauce Nantua  

Carottes braisées  

Petit fromage double crème

Brownie et crème anglaise


Betteraves vinaigrette


Tortis à la mexicaine 

Tomme blanche

Duo de kiwi et orange

Tomates à la feta 

Filet de hoki  
sauce dieppoise 

Pommes vapeur  
Chou-fleur 



Yaourt fermier à  
la framboise  

FERIE



Mardi je te propose du brownie en dessert. Les produits sucrés ne sont pas interdits dans l'alimentation mais limiter leur quantité et leur fréquence est important. Car consommer beaucoup de sucre peut entrainer certaines maladies ainsi que des caries dentaires !




**Bon appétit !**



Quatre-quarts maison  

Baguette  
Beurre  
Banane

Barquettes choco-noisette  

Pain aux céréales   

Fromage  
Jus de pomme

# Menus du 11 au 15 mai 2026

**Lundi 11** 

**Mardi 12**

**Mercredi 13**

**Jeudi 14**

**Vendredi 15**

Omelette nature

Pommes dippers

Camembert

Poire

Salade farandole

Filet de cabillaud  
sauce curry

Riz pilaf  
Courgettes cuisinées

Saint Nectaire

Glace

Steak haché de veau  
sauce tomate

SV: Steak fromager

Purée de brocolis

Yaourt fermier  
nature sucré

Ananas au sirop

FERIE  
ASCENSION

PONT DE L'ASCENSION

L'œuf est un aliment riche en protéines. Tu peux le déguster sous de multiples formes telles que poché, dur ou encore en omelette comme au menu de lundi. De plus, c'est un œuf issu de l'agriculture biologique !

**Bon appétit !**



Quatre-quarts maison  
aux pépites de chocolat  
Jus d'orange

Baguette  
Beurre  
Pomme

Pain aux céréales  
Fromage  
Kiwi

# Menus du 18 au 22 mai 2026

**Lundi 18**

**Mardi 19**

**Mercredi 20**

**Jeudi 21** 

**Vendredi 22**

**Boulettes de bœuf  
sauce portugaise**



**Tomates mozzarella**



**Salade de blé**

**Melon**



**Carottes râpées  
vinaigrette**



**SV : Falafels sauce  
portugaise**



**Filet de merlu  
sauce aurore**



**Sauté de veau  
au romarin**



**Curry de pois chiches**



**Carbonara de poisson**



**Quinoa**

**Pommes vapeur  
Haricots verts persillés**



**SV: Emincé de pois  
au romarin**

**Riz**

**Fromage blanc fermier  
au spéculoos**



**Spaghetti**



**Brie**



**Flan pâtissier**

**Carottes cuisinées**



**Petit fromage frais aux  
herbes**

**Assiette de fruits**

*(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)*



**Mimolette**

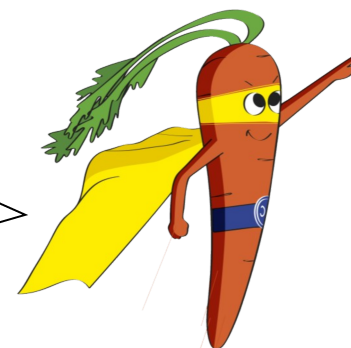
**Compote de pomme**



**Abricot**

Le melon est parfumé avec un goût sucré et il est également riche en eau, vitamines et minéraux. Plus souvent connu avec une peau verte et une chair de couleur orange, ce fruit peut se consommer en entrée comme au menu de jeudi ou en dessert.

**Bon appétit !**



**Gâteau à la chapelure  
maison**



**Baguette  
Beurre**



**Pain au chocolat  
Lait**



**Pain aux céréales  
Fromage  
Jus de pomme-  
poire**



**Moelleux amande  
Yaourt aromatisé**

**Compote pomme-fruits  
rouges**



**Kiwi**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 25 au 29 mai 2026

**Lundi 25**

**Mardi 26**

**Mercredi 27**

**Jeudi 28** 

**Vendredi 29**

FERIE

Déjeuner

Colin aux  
corn-flakes



Frites



Bûchette de chèvre



Pomme

Cake courgette et feta



Poulet rôti



SV: Omelette



Duo de haricots

Coulommiers



Petit pot de glace

Couscous de légumes



Semoule



Emmental



Assiette de fruits  
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Salade grecque

Chili con carne

SV : Filet de cabillaud  
sauce au beurre blanc



Riz

Petit-suisse nature  
sucré

Abricots au sirop à la  
menthe fraîche

Les produits laitiers sont identifiables en bleu sur le menu. C'est une famille d'aliments riches en calcium qui t'aide à avoir des os et des dents solides. C'est pour cela que tu peux en retrouver tous les midis.

**Bon appétit !**



Gâteau au yaourt  
maison  
Lait



Baguette  
Beurre  
Abricots



Madeleine  
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales  
Barre de chocolat  
Jus d'orange

