

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	----------------

LE JOUR DU

<p>Taboulé (tomate, carotte, poivron, olives)</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Chou chinois</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>	<p></p> <p>Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre</p>	<p></p> <p>Iceberg et croûtons</p> <p> Céleri BIO rémoulade</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>
<p> Sauté de porc BIO sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p> <p></p>	<p>Lasagnes ricotta épinards</p>	<p></p> <p>"Frigousse" de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)</p> <p> Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards</p>	<p> Filet de lieu noir frais sauce citron</p>
<p> Steak de colin sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p>	<p>Petits pois BIO</p>	<p>Pommes de terre quartiers 100%</p> <p></p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Purée de brocolis</p>
<p>Cantal </p> <p>Bleu d'Auvergne </p>	<p> Meule de Savoie</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p></p> <p>Crêpe et coulis caramel</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>
<p> Fruit BIO</p> <p> Fruit BIO</p>	<p>Compote pomme banane</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p></p> <p>Gâteau à la cerise griotte </p> <p>Tarte framboise</p>	<p> Viande d'origine Française</p> <p> Production locale</p>

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable