

Semaine 16  
13 au 19 avril 2026



## Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts & échalotes Sauce fromage blanc ciboulette	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	<b>JOURNEE VEGETARIENNE</b> Potage de petits pois froid	<b>FÊTE DU PRINTEMPS</b> Salade de pommes de terre ciboulette Sauce vinaigrette	Radis et beurre
Plats protidiques	Sauté de poulet BIO Sauce paprika Dos de lieu MSC Omelette nature BIO	Cœur de merlu MSC Œufs durs	Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	Sauté de veau LR Sauce printanière Filet de colin MSC Œufs durs BIO	Poisson frais MSC Sauce beurre blanc Omelette BIO aux fines herbes
Garniture	Blé BIO Brocolis	Coquillettes BIO Chou-fleur rôti BIO	Semoule BIO Courgettes	Boulgour Printanière de légumes	Riz BIO Fondue de poireau
Fromage	Fromage BIO	Fromage AOP	Laitage	Fromage AOP	Laitage BIO
Dessert	Orange BIO	Yaourt vanille BIO	Fruit BIO de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO
Gouter	Yaourt sucré BIO Pain & beurre Compote pomme BIO	Fromage blanc sucré Cake citron maison Fruit BIO de saison	Lait nature Sablé à la cannelle maison Purée pomme banane BIO	Petit suisse sucré Pain & miel Fruit BIO de saison	Lait chocolat Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT  
EUROMAT

Semaine 17  
20 au 26 avril 2026



## Déjeuner

	LUNDI JOURNEE VEGETARIENNE	MARDI MENU MIROIR	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri & pomme BIO Sauce vinaigrette	Toast de fromage aux fines herbes	Feuilleté hot dog Feuilleté au fromage	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Duo de maïs & haricots rouges Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Colombo végétarien	Rôti de bœuf Sauce ail & thym Saumonette MSC Boulettes de pois chiches maison	Sauté de dinde BIO Sauce curry coco Dos de lieu MSC Œuf dur BIO	Rôti de veau LR Sauce balsamique Cœur de merlu MSC Omelette BIO aux oignons	Poisson frais MSC Sauce citron Omelette BIO ciboulette
Garniture	Purée de pommes de terre & patates douces	Boulgour BIO Carottes BIO vichy	Riz BIO Julienne de légumes	Pommes de terre BIO Ratatouille BIO	Penne BIO Epinards à la crème
Fromage	Laitage	Fromage BIO	Laitage	Fromage	Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Gélifié vanille	Fruit de saison
Gouter	Fromage Pain Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Palet breton Jus multifruits	Lait nature Gâteau marbré maison Purée pomme	Yaourt sucré BIO Cookie chocolat local Compote framboise	Lait chocolat Quatre quart maison Fruit BIO de saison



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC































Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 18  
27 avril au 03 mai  
2026  
  
Liesaint



## Déjeuner

	LUNDI	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI FÉRIÉ
Entrée	 Betteraves BIO persillées Sauce vinaigrette	 Laitue BIO & gruyère Sauce vinaigrette	Surimi mayonnaise Terrine de légumes	Salade de tomates au basilic Sauce vinaigrette	
Plats protidiques	 Sauté de bœuf BIO  Sauce brune  Cœur de merlu MSC  Flan basquaise BIO 	 Chili végétarien	 Cassolette de poisson MSC  Omelette BIO au fromage 	 Pilon de poulet Sauce ketchup  Dos de cabillaud MSC  Œuf dur BIO	
Garniture	Flageolets BIO Purée de carottes	 (Riz BIO)	 Carottes BIO  Petits pois BIO	Potatoes Beignet de chou-fleur	
Fromage	 Fromage BIO	 Laitage local	 Laitage BIO	 Fromage AOP	
Dessert	Purée de pêche	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Riz au lait & caramel maison 	
Gouter	Fromage Pain  Purée pomme banane BIO	 Yaourt nature sucré BIO  Gâteau au chocolat maison  Fruit BIO de saison	Lait nature Céréales corn flakes Purée pomme fraise	Fromage blanc sucré  Cake citron maison   Fruit BIO de saison	



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC

 Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT  
**EUROMAT**

Semaine 19  
04 au 10 mai 2026



## Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	<b>JOURNEE VEGETARIENNE</b> Salade verte aux radis & ciboulette	Pamplemousse BIO Sucre	<b>MENU MIROIR</b> Salade de batavia emmental & croustons	
Plats protidiques	Parmentier de bœuf Parmentier de poisson MSC Œuf dur BIO	Lasagne de légumes maison	Haché de veau Sauce olives vertes Cœur de merlu MSC Omelette BIO aux oignons	Emincé de dinde LR Sauce miel & orange Dos de lieu MSC Omelette nature BIO	
Garniture	(Purée de pommes de terre maison) Brunoise de légumes		Gratin de pommes de terre & courgettes à la béchamel	Quinoa blond Carottes BIO	
Fromage	Laitage local	Fromage	Laitage BIO	Fromage BIO	
Dessert	Fruit BIO de saison	Liégeois vanille	Purée pomme banane BIO	Fruit BIO de saison	
Gouter	Petit suisse sucré Pain & chocolat Purée pomme coing	Lait nature Carrot cake maison Fruit de saison	Fromage blanc sucré Sablé coco Fruit BIO de saison	Yaourt nature sucré BIO Cake citron maison Purée pomme banane	



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC



Semaine 20  
11 au 17 mai 2026



## Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FÉRIÉ	VENDREDI FERMÉ
Entrée	Concombre BIO Sauce bulgare	Salade de haricots blancs à l'échalote Sauce vinaigrette	Salade tomate & maïs Sauce vinaigrette		
Plats protidiques	Emincé de bœuf BIO Sauce miel & thym Dos de lieu MSC Œuf dur BIO	Quiche au fromage	Sauté de poulet BIO Sauce au jus Filet d'eglefin MSC sauce court-bouillon Omelette BIO nature		
Garniture	Pommes de terre BIO Mélange de légumes oubliés (panais, céleri, potirons, topinambours, ...)	Salade verte	Riz BIO Ratatouille BIO		
Fromage	Fromage BIO	Laitage	Fromage AOP		
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit BIO de saison	Salade de fruits BIO maison		
Gouter	Lait nature Brioche tranchée Fruit BIO de saison	Yaourt sucré BIO Gâteau à l'ananas maison Compote pomme BIO	Fromage blanc sucré Galette bretonne Fruit BIO de saison		



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT  
**EUROMAT**

Semaine 21  
18 au 24 mai 2026



## Déjeuner

	LUNDI MENU MIROIR	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI MENU LOCAL	VENDREDI
Entrée	Brocolis Sauce vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Toast au houmous	Batavia & emmental Sauce vinaigrette	Courgettes râpées Sauce fromage blanc au curry
Plats protidiques	Brandade de poisson MSC	Tortellini BIO tomate mozzarella	Sauté de dinde BIO Sauce tomate	Sauté de bœuf Sauce crémeuse à l'oignons	Poisson frais MSC Sauce colombo
Garniture	Œufs durs BIO		Saumonette MSC	Filet de colin MSC	Omelette BIO au fromage
Fromage	Laitue BIO Pommes de terre BIO		Boulgour BIO Chou-fleur BIO	Œuf dur BIO	Boulgour BIO Gratin de chou-fleur
Dessert	Fromage AOP	Fromage	Laitage BIO	Coquillettes locales Carottes BIO vichy	Fromage
Gouter	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Laitage local Pomme BIO cuite à la cannelle	Mousse citron
	Fromage à tartiner Pain Purée pomme	Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat maison Purée pomme banane BIO	Lait nature Brioche tranchée Fruit BIO de saison	Yaourt sucré BIO Pain & beurre Fruit BIO de saison	Petit suisse sucré Quatre-quart maison Fruit BIO de saison



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 22  
25 au 31 mai 2026



## Déjeuner

	LUNDI FÉRIÉ	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI MENU MIROIR	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de coleslaw BIO	Rillettes de sardines maison 	Salade de tomates au basilic Sauce vinaigrette	Concombre & fêta Sauce vinaigrette
Plats protidiques		Lasagnes chèvre & épinards	Jambon de dinde Sauce moutarde Cœur de merlu MSC Œufs durs BIO 	Chipolata Dos de lieu MSC Omelette BIO espagnole 	Brochette de poisson panée MSC Sauce balsamique Mijoté andalous végétarien
Garniture			Coquillettes BIO Ratatouille maison	Pommes de terre sautées maison	Riz
Fromage		Laitage	Fromage BIO	Fromage AOP	Fromage BIO
Dessert		Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison
Gouter		Lait fraise Cake vanille maison Purée pomme fraise	Yaourt sucré BIO Petit beurre Purée pomme banane	Fromage Pain Jus de fruits	Lait nature Cookie au chocolat maison Fruit BIO de saison



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

