



Menu

Du 27 avril au 1er mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	Menu 4 composantes		FERIE
  Salade de coquillettes BIO à la parisienne (FERMES DU RAVILLON) (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade Iceberg vinaigrette aux fruits rouges	Salade de pommes de terre à l'échalote	 Rillettes de maquereaux	
 Emincé de dinde à la provençale	Chili sin carne	 Colin au crumble de pain d'épices	 Sauté d'agneau crème curry	
 Courgettes BIO béchamel	(riz, haricots rouges, légumes)	 Haricots verts BIO	 Purée de brocoli et pommes de terre BIO	
Emmental	  Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	  Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	
 Fruit de saison	  Cake au chocolat Gâteau d'anniversaire	* * *	  Fruit de saison BIO	



Pain

Production locale

Spécialité du chef



Pain

Produits BIO

Label Rouge



Pain

Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Baguette

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 4 au 8 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu <i>BOURGOGNE</i>	Menu 4 composantes	LE JOUR DU 	Férié
Radis, beurre et sel	Oeuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette (GUY MARTIN)	Betteraves rouges vinaigrette	
 Sauté de volaille BIO basquaise	 Boeuf bourguignon	 Filet de Hoki à l'oseille	  Coquillettes BIO lentilles BIO tomate (FERMES DU RAVILLON)	
 Epinards BIO béchamel	 Carottes BIO persillées	  Pommes de terre BIO boulangères (PREVOT ETIENNE)	(sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	
 Cantal	 Ortolan	***	  Soumaintrain	
 Fruit de saison	 Cake au miel	  Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	  Fruit de saison BIO	

 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 11 au 15 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>			<i>ASCENSION</i>	
 Salade coleslaw BIO	Tomates vinaigrette	 Taboulé BIO		
 Filet de lieu noir ciboulette	 Chipolatas (<i>GAEC BUTIN</i>) SP : Saucisse de volaille	 Sauté de veau sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		
 Blé BIO aux petits légumes	  Fusillis BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>)	 Courgettes BIO béchamel		
  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	 Saint-Nectaire	 Tome blanche (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)		
* * *	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison		



Pain

Production locale

Spécialité du chef



Pain

Produits BIO

Label Rouge



Pain

Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU 			Menu 4 composantes 	
 Betteraves rouges vinaigrette	 Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives)	Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	 Taboulé de chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	 Concombre vinaigrette (GUY MARTIN)
 Semoule BIO à l'italienne	 Poulet rôti BIO au jus (Emincé pour mat. Et crèche)	 Sauté de bœuf sauce tomate	 Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards	 Sauté de porc champignon estragon (HUGUIER FRERES) (SP : escalope de volaille champignon estragon)
(oignons, poivrons, brunois de légumes, lentilles, tomate, sauce tomate, thym)	Mélange de légumes et haricots plats	Brocoli béchamel	  Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	  Pommes de terre BIO boulangères (PREVOT ETIENNE)
  Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Bûchette mi-chèvre	 Ortolan	 	 Cantal
***	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	  Gâteau d'anniversaire Far breton aux abricots (au sirop)	  Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)
 Pain	 Pain aux céréales	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 25 au 29 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	LE JOUR DU 		Menu 4 composantes	
	Tomates vinaigrette	 Taboulé BIO	Melon	  Salade de fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON) à la parisienne
	Bouchées de blé à la tomate	 Emincé de volaille BIO crème champignon	 Filet de colin tomate basilic	 Sauté de veau sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)
	 Epinards BIO béchamel	 Haricots verts persillés BIO	Riz pilaf	 Chou-fleur BIO béchamel
	  Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Fromage frais aromatisé	 Cantal
	 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	* * *	  Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)



Production locale

Spécialité du chef



Pain

Produits BIO

Label Rouge



Pain

Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Pain

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Pain

Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 1er au 5 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas froid 4 composantes		4 composantes / Pique-nique
  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de pommes de terre parmentière	  LE JOUR DU Concombre vinaigrette (GUY MARTIN)	 Cake méditerranéen sauce fromage blanc ciboulette	***
  Sauté de porc (HUGUIER FRERES) sauce provençale SP : sauté de poulet	Merguez	 Oeuf dur BIO et mayonnaise	 Sauté de bœuf bourguignon	Sandwich rillette de thon salade verte tomate
  Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Ratatouille / riz (70% / 30%)	  Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Petits pois	Chips
  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Saint-Nectaire	***	  Chaurouce	Emmental portion
 Soupe de fraises	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO (GAEC DE SOUILLY)	Madeleine	 Fruit de saison
  Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
  Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 8 au 12 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Menu 4 composantes	Pique-nique	4 composantes 	Repas froid
 Taboulé BIO	 Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	 Salade verte vinaigrette au piment d'Espelette	 Tomate vinaigrette (GUY MARTIN)
 Sauté de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	 Aiguillettes de colin meunière	Sandwich rillette de sardines crudités	Riz BIO et œufs brouillés à l'espagnol + gruyère râpé (haricots plats, poivrons, épices paëlla safran) 	 Jambon blanc (GAEC BUTIN) SP : jambon de dinde
 Epinards BIO béchamel	 Purée de pommes de terre et brocoli BIO	Chips	 (plat complet) 	 Macédoine BIO mayonnaise
 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin portion	***   	  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)
 Fruit de saison	***	  Fruit de saison BIO	Moelleux aux cerises 	 Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 15 au 19 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU 	Menu 4 composantes	Repas froid		Repas froid
Melon	 Salade de blé BIO à la parisienne	Céleri rémoulade	 Concombre vinaigrette (GUY MARTIN)	Carottes râpées vinaigrette
 Fusillis BIO à la méditerranéenne (FERMES DU RAVILLON) 	 Filet de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, poireau, crème)	 Poulet rôti froid (BODIN) et mayonnaise (émincé mat. Et crèche)	 Sauté de bœuf au pain d'épices	 Emincé de volaille BIO mariné + sauce fromage blanc ciboulette
(courgettes, tomates, lentilles, carottes, oignon, thym)	 Haricots verts BIO	Salade de pommes de terre parmentière	 Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	 Salade de riz BIO
***	  Yaourt nature BIO aromatisé à la pêche (LA PIERRE QUI VIRE)	Camembert portion	 Ortolan	  Soumaintrain
  Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)	***	  Fruit de saison BIO	 Gâteau d'anniversaire Clafoutis aux pêches 	 Fruit de saison
 Pain  Production locale  Spécialité du chef	 Pain  Produits BIO  Label Rouge	 Pain  Bleu blanc cœur  Pêche responsable	 Pain aux céréales  Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	 Pain  Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 22 au 26 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes	LE JOUR DU 		Pique-nique	
Pastèque	 Concombre vinaigrette (GUY MARTIN)		* * *	Radis, beurre et sel
 Limande meunière et quartier de citron	Couscous végétal		Sandwich thon mayonnaise crudités	 Sauté de veau marengo
 Riz BIO	 (semoule BIO, pois chiche, légumes)		Chips	 Ratatouille BIO + Riz (70% / 30%)
  Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)		Saint-Paulin portion	  Langres
* * *	  Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)		  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 29 juin au 3 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu 4 composantes	Repas froid		Repas froid 4 composantes LE JOUR DU 
Melon	Salade de pommes de terre à la parisienne	 Carottes râpées BIO vinaigrette	 Salade de tomates au pesto (GUY MARTIN)	Macédoine mayonnaise
 Sauté de porc sauce tomate (HUGUIER FRERES) (SP : volaille)	 Filet de Hoki sauce paëlla (oignon, curcuma, épice paëlla, poivron, tomate, ail)	 Emincé de poulet BIO mariné et mayonnaise	 Sauté de bœuf basquaise	Oeuf mayonnaise
  Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	 Epinards BIO béchamel	  Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	 Haricots verts BIO persillés	 Salade de riz BIO
 Saint-Nectaire	  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Petit Louis	 Ortolan	Yaourt à boire
  Fruit de saison BIO	***	 Fruit de saison	 Cake au pralin	***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
  Production locale	  Produits BIO	  Bleu blanc cœur	  Nouvelles recettes	  Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France