

Menus

Mai 2026 (self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 4 AU 7	Du 11 AU 15	Du 18 AU 22	Du 25 AU 29
LUNDI	Salade, Œuf mayonnaise Carottes râpées à l'avocat Sauté de veau aux champignons Dos de lingue sauce crème Farfalles , Carottes vichy Compote Pomme Cassis, Yaourt , Melon , Palmier	Salade, Macédoine de légumes Salade de cervelas Sauté de porc à l'indienne Poisson façon Fish and Chips Semoule , Chou-fleur au gratin Camembert Glace choco-vanille, Yaourt , Kiwi	Salade, Betterave vinaigrette Salade de pommes de terre au thon Goulash de bœuf Filet de lieu noir sauce Oseille Blé , Ratatouille Ile flottante, Pastèque	
MARDI	Salade, Tomate vinaigrette Concombre mozzarella olive tomate Dos de Lieu sauce citron Assiette kebab sauce blanche Brocolis , Boulgour Fromage blanc nature et son coulis exotique - Biscuit , Ananas, Marbré crème Anglaise	Salade, Concombre alpin Salade surimi ananas Omelette piperade Lasagnes aux légumes Potatoes , Haricots beurre persillés Salade de fruits frais, Yaourt , Tartelette chocolat coco	Salade, Toast au chèvre miel Friand au fromage Boulette végétale sauce épicée Bouchée à la reine crème de pois chiches Spaghettis Chou romanesco Yaourt de brebis , Rose des sables, Ananas	Salade, Pastèque Taboulé Œuf dur sauce crème Bolognaise végétale Coquillettes , Brocolis Crème au chocolat , Pomme Chouquettes
JEUDI	Salade, Salade fromagère Cube Melon Pastèque Dahl de lentilles Bouchée au fromage Kefta Riz , Petits pois Cookies, Yaourt , Banane		Salade, Melon Salade de saumon fumé Volaille (VOAE) sauce suprême Filet de colin sauce aurore Haricots verts , Pommes dauphines Tartelette aux fraises Yaourt Banane	Salade, Rillettes de Thon Salade Marco polo Chipolatas sauce dijonnaise Filet de lieu noir sauce au miel Poêlée de légumes Pommes de terre sautées Meule de Besac Biscuit Roulé gelée de groseille, Melon
VENDREDI			Salade de riz Salade concombre maïs Poisson du jour à l'estragon Jambon braisé sauce cidre Courgettes sautées , Macaronis Comté Kiwi, Brownie crème Anglaise	Salade, Tomate Mozzarella Piémontaise Poisson du jour sauce petits légumes Merguez sauce tomate Boulgour , Ratatouille Banane, Yaourt , Roule pépite chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.