

Menu du 27 au 01 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Hors d'œuvre	Salade de coquille BIO sauce cocktail	Concombres BIO, sauce fromage blanc ail et curry	Pâté de campagne, cornichons	Radis, beurre	Férié
	Salade de boulgour BIO aux poivrons, vinaigrette	Dips de carottes BIO sauce ciboulette		Pamplemousse, sucre	
Plat protidique	Filet de hoki MSC, sauce citron	Quiche fromagère aux oeufs BIO	Lasagne bolognaise au boeuf BIO	Rougail de saucisses fumées	
Accompagnement	Brocolis BIO poêlés	Salade verte BIO, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Riz BIO	
Produit laitier		Tomme noire IGP		Emmental BIO	
Dessert	Fruit de saison BIO	Ile flottante	Fruit de saison BIO	Roulé à la confiture d'abricot	
	Salade de fruits	Crème pâtissière façon straciatella		Roulé à la confiture de fraises	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 04 au 08 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte BIO au maïs, vinaigrette	Wrap au tzatziki et carotte BIO	Tomates BIO, vinaigrette	Salade de riz BIO, tomates et poivrons, vinaigrette	Férié
	Fleurette de chou fleur BIO, sauce fromage blanc ciboulette	Wrap au thon et crudités BIO		Salade de quinoa BIO acidulé	
Plat protidique	Risotto printanier et parmesan AOP	Fricassée de poulet VF aux champignons	Porc VF façon chai korma	Timbale de colin MSC à la dieppoise	
Accompagnement		Tortis BIO	Semoule BIO	Courgettes BIO braisées	
Produit laitier	Emmental BIO			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	
		Fromage blanc BIO LOCAL sucré			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 11 au 15 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Coleslaw BIO, vinaigrette Salade de roquette, poire et noix, vinaigrette	Œuf BIO mimosa	Concombres BIO, vinaigrette	Férié	Férié
Plat protidique	Bolognaise de lentilles vertes BIO	Émincé de dinde VF, sauce au curry et à la pomme	Filet de merlu MSC, sauce crème		
Accompagnement	Coquillettes BIO	Purée de carottes BIO	Riz BIO		
Produit laitier		Édam BIO	Camembert BIO		
Dessert	Flan coco Flan vanille	Brownie au chocolat	Fruit de saison BIO		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 18 au 22 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Carottes râpée BIO à la pommes BIO, vinaigrette	Chou blanc BIO façon thaï	Courgettes râpées BIO sauce rémoulade	Salade de riz BIO, mais et poivrons, vinaigrette	Saucisson à l'ail
	Radis, beurre	Concombres BIO, vinaigrette		Taboulé (semoule BIO)	Rosette
Plat protidique	Steak haché BIO de bœuf VBF, sauce ketchup	Paella végétarienne	Poulet VF LABEL ROUGE façon blanquette	Sauté de porc VF à la provençale	Poisson frais du moment, sauce citron
Accompagnement	Farfalles BIO		Polenta crémeuse nature	Courgettes BIO braisées	Petits pois BIO au jus
Produit laitier		Emmental BIO		Reblochon AOP	
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO	Crumble pommes et poires au chocolat	Salade de fruits
	Mélange de fruits cuits aux épices	Duo de crèmes desserts			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 25 au 29 mai 2026

Menu fête foraine

Menu végétarien

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Férial	Tomates BIO, vinaigrette à la ciboulette	Salade waldorf (céleri BIO, pomme BIO, noix, raisin), vinaigrette	Pastèque	Rillettes, cornichons
		Bâtonnets de concombres BIO, sauce fromage blanc ciboulette			Melon
Plat protidique		Hot Dog	Couscous au poulet VF LABEL ROUGE	Chili sin carne (haricots rouges locaux)	Filet de hoki MSC à la provençale
Accompagnement		Frites	Semoule BIO	Poêlée de tomate et courgette	Ratatouille BIO
Produit laitier			Emmental BIO	Cantal AOP	
Dessert		Gaufre au sucre	Fruit de saison BIO	Riz au lait BIO	Fruit BIO de saison
			Semoule au lait BIO		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 01 au 05 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Melon	Salade de blé BIO et maïs, vinaigrette	Radis, beurre	Tomates BIO au basilic, vinaigrette	Salade de coquillettes BIO, concombre et maïs, vinaigrette
	Mélange de crudité BIO, vinaigrette	Taboulé de printemps (semoule BIO), vinaigrette		Courgettes râpées BIO, vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, vinaigrette
Plat protidique	Pastasotto de courgette BIO ail et fines herbes	Sauté de bœuf VBF au paprika	Bruschetta au jambon gratinée béchamel	Escalope de dinde VF BBC à la moutarde	Marmite du pêcheur au colin MSC
Accompagnement		Poêlée italienne (tomate, carotte, poivron)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette	Pommes de terre grenailles à l ail	Petits pois BIO au jus
Produit laitier		Mimolette		Saint Nectaire AOP	
Dessert	Bâtonnet de glace à la vanille	Compote de poires	Fruit de saison BIO	Mousse coco	Fruit de saison BIO
	Bâtonnet de glace au chocolat	Compote de pommes BIO		Mousse au chocolat	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 08 au 12 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade de perle HVE, mozzarella et basilic	Melon	Betteraves BIO, vinaigrette	Concombres BIO, vinaigrette	Carottes râpées BIO, vinaigrette
	Salade de quinoa BIO maïs olives vertes échalotes, vinaigrette	Pastèque		Radis, beurre	Céleri rave BIO sauce rémoulade
Plat protidique	Emincé de poulet LABEL ROUGE, sauce aux épices	Axoa à la chair de saucisses	Aiguillettes de poulet VF au thym	Croque à la tomate et vache qui rit	Calamars à la romaine, sauce provençale
Accompagnement	Légumes à la marocaine	Semoule BIO aux petits légumes	Haricots verts BIO	Carottes BIO poêlées	Riz BIO pilaf
Produit laitier		Cantal AOP		Brie	
Dessert	Yaourt aromatisé BIO	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO	Cake aux agrumes BIO	Salade de fruits BIO
	Fromage blanc BIO aux spéculoos	Crème dessert au chocolat			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 15 au 19 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Concombres BIO, vinaigrette	Radis, beurre	Melon	Salade de riz BIO, tomates et poivrons, vinaigrette
		Salade verte BIO, croûtons, emmental, vinaigrette		Pastèque BIO	Salade de boulgour BIO, vinaigrette
Plat protidique	Émincé de porc VF HVE à la moutarde et au miel	Sauté de poulet VF BBC façon Basquaise	Parmentier de colin MSC	Curry de lentilles vertes BIO aux poivrons BIO, sauce tomate	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
Accompagnement	Petits pois BIO au jus	Coquillettes HVE	Chiffonnade de salade verte BIO, Vinaigrette	Semoule BIO	Demi courgette rôtie au four aux herbes
Produit laitier		Brie BIO		Gouda	
Dessert	Fruit de saison BIO	Pot de glace à la vanille et chocolat	Fruit de saison BIO	Ile flottante	Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe
		Bâtonnet de glace au chocolat		Crème pâtissière façon stracciatella	Smoothie ananas et citron vert

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)






















\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 22 au 26 juin 2026

Menu végétarien

Menu 100% rouge

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre 	Pastèque	Salade verte aux dés de mimolette, croûtons, vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons	Taboulé rouge (semoule BIO) 	Wrap de carottes BIO râpées 
	Dips de carottes BIO sauce ciboulette 	Salade caprese (tomate BIO, mozzarella, basilic), vinaigrette 		Salade de pépinettes BIO au pesto rouge, poivrons et oignons, 	Wrap de tzatziki de concombre BIO 
Plat protidique	Omelette fromagère (oeufs BIO LOCAUX)  	Chipolatas LABEL ROUGE 	Boulettes au bœuf VBF, sauce Napolitaine	Escalope de dinde VF panée au paprika	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP  
Accompagnement	Pennes BIO 	Mogettes de Vendée (locales) 	Haricots verts BIO à l'ail 	Tomates BIO au basilic 	
Produit laitier		Verre de lait BIO 			Camembert
Dessert 	Fruit de saison BIO 	Rose des sables	Fruit de saison BIO 	Coupe de fraises, sucre	Fromage blanc BIO à la cassonade 
					Yaourt aromatisé BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)  
Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 29 au 03 juillet 2026

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Salade de pâte BIO	Carottes râpées BIO, vinaigrette au citron	Tomates BIO, vinaigrette	Melon jaune	Concombres BIO, vinaigrette
	Boulgour BIO printannier (radis, carotte, persil),	Fenouil sauce mayonnaise		Pastèque	Salade grecque à la feta AOP, vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc au curry au jus lié	Oeufs brouillés aux fines herbes	Colin MSC façon meunière	Aiguillettes de poulet, sauce barbecue	Pizza tomate, mozzarella et emmental
Accompagnement	Courgettes BIO braisées	Ratatouille	Coquillettes HVE	Frites	Salade verte BIO, vinaigrette
Produit laitier	Mimolette	Emmental BIO			
Dessert	Clafoutis pomme framboise	Fruit de saison BIO	Salade de fruits BIO	Pot de glace à la vanille et au chocolat	Compote de pomme liégeoise
	Clafoutis aux poires			Bâtonnet de glace au chocolat	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.