

Du 4 au 8 Mai 2026


	Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre Pomelos au sucre	 Salade de blé bio  Salade de lentilles bio Vinaigrette moutarde	Melon Pastèque	 Salade verte bio aux noix Vinaigrette ciboulette	
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce aux olives  Des de colin d'Alaska pmd sauce aux olives	Galette de boulgour, haricots rouges à la mexicaine	Boulettes de sarrasin sauce teriyaki	Nuggets de poulet Beignet stick mozzarella	
Sa garniture	 Coquillettes bio	Petits pois mijotés	 Riz bio	 Purée de courgettes bio (courgette et pdt fraîches bio)	
Produits laitiers au choix	 Emmental bio	 Coulommiers bio	Fromage frais Tartare	 Fromage blanc bio	
Desserts au choix	Smoothie Abricot pommes banane	 Fruit de saison bio	Ile flottante et sa crème anglaise	Cake au chocolat	

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.


Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de l'agriculture Biologique

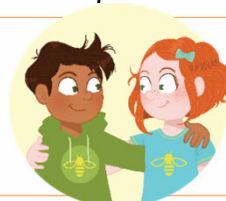
 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée


 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable




Du 11 au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots verts Salade de cœurs de palmiers Vinaigrette moutarde	 Salade de riz bio  Salade de pâtes bio Vinaigrette au pesto	Gaspacho de betteraves Gaspacho de tomates		
Plat protidique	Brandade de colin d'Alaska pmd 	 Œuf dur bio sauce mornay	Roti de porc jus aux oignons  Colin d'Alaska pmd sauce aux herbes		
Sa garniture	 (pdt fraîche bio)	Poêlée de légumes	 Lentilles mijotées bio		
Produits laitiers au choix	 Yaourt nature bio	 Saint Nectaire aop	Fromage fondu croc 'lait bio 		
Desserts au choix	 Fruit de saison bio	Crème dessert vanille	Tarte aux fruits		

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*


Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de l'agriculture Biologique


 Viande française






 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable

Du 18 au 22 Mai 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Radis roses et beurre	Houmous et son gressini Rillette de saumon et son gressini	 Salade verte bio  Salade de tomates bio Vinaigrette moutarde	 Pastèque bio  Melon bio	 Courgettes râpées bio  Concombres en cubes bio
Plat protidique	Sauce fromagère	<i>Sauté de dinde sauce au curry</i>  Colin d'Alaska pmd sauce au curry	 Dés de saumon pmd sauce crème à la tomate	Saucisse de Strasbourg Nuggets de blé	Filet de colin pané pmd et quartier de citron 
Sa garniture	 Penne bio	 Brocolis bio	Polenta	Écrasé de pommes de terre bio 	 Epinards bio à la béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Kiri	 Pont l'Evêque AOP	Fromage frais Petit louis	Tomme grise	 Yaourt nature bio
Desserts au choix	Salade de fruit de saison bio 	Cube de pêches au sirop	Smoothie framboise basilic	Ile flottante et sa crème anglaise	Chou chocolat noisette

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.


Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.


Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de l'agriculture Biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable



Du 25 au 29 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de haricots verts bio Salade de betteraves bio	Pâté croute cornichons CŒufs durs mayonnaise	AD : Tomate bio vinaigrette au basilic	Salade de blé bio Salade de riz bio
Plat protidique		Dahl de lentilles corail	Nuggets de poulet Samoussa de légumes	Dés de colin d'Alaska pmd sauce estragon	Sauté de bœuf sauce chasseur Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Sa garniture		Riz bio	Courgettes bio à l'ail	Ebly	Gratin de chou fleur bio
Produits laitiers au choix		Fromage blanc bio	Carré à la coupe bio	Edam bio	Coulommiers bio
Desserts au choix		Salade de fruit bio	Semoule au lait	Beignet aux pommes	Cerises

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française



Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable