


Du 4 au 8 Mai 2026

	Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis rondelles Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	 Salade de lentilles bio Vinaigrette moutarde	Melon Pastèque	 Salade verte bio aux noix Vinaigrette ciboulette	
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Galette boulgour haricots rouges à la mexicaine	Boulettes de sarrasin sauce teriyaki	Coq au vin	
Sa garniture	Pommes de terre boulangères	Petits pois mijotés	 Riz bio	Purée de courgettes bio 	
Produits laitiers au choix	 Emmental bio	 Coulommiers bio	Fromage frais Tartare	Fromage blanc bio 	
Desserts au choix	Crumble pomme rhubarbe	 Fruit de saison bio	Ile flottante et sa crème anglaise	Cake au chocolat	

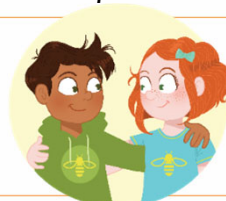
*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*


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	 Œufs durs bio sauce Mornay	Roti de porc jus aux oignons		
Sa garniture	 (pdt fraîche bio)	Poêlée de légumes	Lentilles mijotées bio 		
Produits laitiers au choix	 Yaourt nature bio	 Saint Nectaire AOP	Cervelle des canuts		
Desserts au choix	 Fruit de saison bio	Crème dessert vanille	Tarte aux fruits		

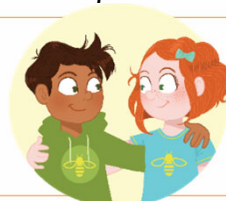
*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*


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	Gratin de penne végétarien bio 	Sauté de dinde sauce au curry	Filet de saumon sauce crème à la tomate	Andouillette sauce façon Dijonnaise	Filet de colin d'Alaska pané pmd et quartier de citron 
Sa garniture		 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 bio de saison 	Cube de pêches au sirop	Smoothie framboise basilic	Île 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	Tomate bio vinaigrette au basilic 	 Salade de blé bio  Salade de riz bio
Plat protidique		Dahl de lentilles corail	Grafin d'endives au jambon	 Dés de colin d'Alaska pmd sauce estragon	Langue de bœuf sauce piquante
Sa garniture		 Riz bio		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	Tarte bourdalou	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

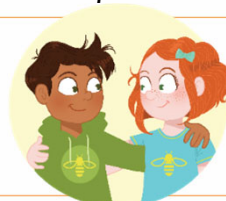
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.


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