















DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Salade grecque (concombre, tomates, féta)	F Carottes râpées vinaigrette	F Betteraves vinaigrette	F Rillettes de poisson	F Concombre vinaigrette	FE Taboulé	F Pâté forestier
F Chipolatas	F Filet de dinde à l'estragon	E Pâtes	F Boudin blanc	S Filet de poisson	F Emincé de porc	F Rôti de dinde
F Flageolets	F Pommes de terre sautées	FE à la bolognaise	F Purée pommes de terre brocoli	E Riz	S Carottes persillées	E Haricots blancs
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Fruit	E Petit suisse sucré	F Fruit	F Pomme au four	F Fruit	S Glace	FE Crème brûlée
GOUTERS						
E Boisson Palmiers	S Boisson Donut's	E Boisson Pain au lait	FE Boisson Marbré	F Boisson Gâteau au chocolat	E Boisson Roulé à la fraise	F Boisson Cake
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Moussaka (aubergine et bœuf)	SF Tarte emmental et chèvre	F Omelette aux herbes	SF Tarte aux poireaux et lardons	F Galette jambon et fromage	FES Salade italienne (pâtes, courgettes, poivron, tomates, œuf dur, fromage)	EF Gratin de pâtes aux lardons
F Salade verte	SF Ratatouille	S Jardinière de légumes	F Fromages	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Liégeois vanille	E Fruit au sirop	FE Riz au lait au caramel	F Fromage blanc au coulis de fruit	F Crème dessert	E Compote de fruits	F Salade de fruits

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis









DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Terrine de poisson	Coupe du Monde Cap sur l'Amérique du Nord	F Concombre bulgare	FS Salade bretonne (chou-fleur et carottes)	F Salade tomates maïs	E Betteraves vinaigrette	F Pâté de foie
S Cordon bleu		S Steak de veau	F Paupiettes de dinde	Parmentier de poisson et brocolis	F Escalope de dinde au curry	F Rôti de porc
S Haricots verts		S Champignons	E Lentilles	FSE	E Haricots blancs	F Pommes de terre au four
F Fromages		F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages
F Liégeois caramel		F Crème dessert	F Salade de fruit	FE Mousse au citron	FS Tarte aux pommes	FE Ile flottante
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Gaufrette vanille	S Mini pains aux raisins	E Madeleine	FE Marbré	FE Moelleux aux poires	F Gâteau au yaourt	E Brioche
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Saucisse fumée	FS Quiche lorraine	FE Endives au jambon blanc	FS Omelette aux champignons	FE Salade composée (riz, tomates, œuf, haricots rouges, concombre, fromage)	FS Poêlée de haricots verts aux gésiers	S Quenelles de poisson
S Poêlée paysanne	F Salade verte	E Quinoa	F Salade verte	F  Fromages 	F Fromages	E Céréales gourmandes
F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 
F Fruit	F Yaourt aromatisé	E Compote de fruits	F Fromage blanc au miel	F Fruit	F Yaourt sucré	E Compote de fruits

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie **Agriculture biologique** **Repas végétarien** **Atelier cuisine (sous réserve de modification)** **Plat fait maison**

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



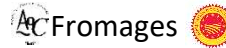

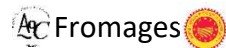

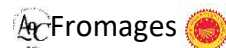
DEJEUNERS							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
FS Terrine de légumes	F Salade coleslaw	FS Champignons à la crème	FE Salade de blé	FE Taboulé	F Betteraves vinaigrette	F Pâté de campagne	
F Jambon fumé	F Cuisse de poulet rôti	S Steak haché	F Saucisse fumée rôtie	FS Cassolette de poisson	F Rôti échine de porc	F Boulettes de boeuf	
S Haricots beurre	S Poêlée de légumes	S Frites	S Ratatouille	S Pôlée de légumes	F Purée pomme de terre carottes	S Haricots verts	
F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	
F Fruit	S Glace	FE Clafoutis	F Liégeois vanille	E Compote de fruits	F Pommes au four	S Glace	
GOUTERS							
E Boisson Gaufrette chocolat	F Boisson Cake aux fruits	E Boisson Biscuit chocolat	S Boisson Donut's	F Boisson Gâteau au yaourt	E Boisson Pain d'épices	F Boisson Marbré	
DINERS							
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	
F Omelette aux fines herbes	FE Lasagnes à la bolognaise	FE Galette de sarrasin complète (jambon et fromage)	FE Salade de pâtes au thon, tomates, maïs et poivron	FS Tarte estivale	F Roulade de jambon de dinde	FS Parmentier de poisson	
F Salade verte	F Fromages 	F Salade verte	F Fromages	F Salade verte	S Macédoine de légumes	F Salade	
F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	
F Crème café	E Compote de fruits	F Yaourt aux fruits	FE Moelleux au citron	F Crème caramel	F Fromage blanc coulis de fruits	F Salade de fruits	

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie **Agriculture biologique** Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Carottes râpées vinaigrette	F Poireaux vinaigrette	F Salade piémontaise	F Radis beurre	F Rillettes	F Concombre à la crème ciboulette	F Terrine de poisson
F Steak de veau	F Emincé de poulet	F Sauté de porc au paprika	FE Chili con carne	S Filet de poisson	F Escalope de dinde	F Rôti de porc braisé au miel
S Poêlée paysanne	E Semoule	S Haricots verts	E Riz	FE Lentilles façon dahl coco-curry	E Haricots blanc	FS Purée pommes de terre brocolis
F Fromages	F 	F Fromages	F 	F Fromages	F 	F Fromages
F Fruit	E Pêche au sirop	F Crème aux œufs	F Fromage blanc au miel	FE Semoule au lait	S Glace	S Eclair au chocolat
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Brioche	FE Gâteau au yaourt	S Mini pains aux raisins	E Gaufrette chocolat	F Financier framboise	FE Marbré	E Madeleine
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
FS Quiche lorraine	FE Croque-monsieur	FSE Riz façon risotto aux courgettes et champignons	FS Tarte paysanne (chèvre, tomates et lardons)	FE Bouchée à la reine	F Omelette aux herbes	F Œufs durs chimay
F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	F Salade verte	S Jardinière de légumes	F Salade verte	S Epinards
F 	F Fromages	F 	F Fromages	F 	F Fromages	F 
F Crème pistache	E Compote de fruits	FS Tarte aux pommes	F Salade de fruits	E Compote de fruits	F Yaourt aux fruits	F Crème praliné

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie **Agriculture biologique** Repas végétarien **Atelier cuisine (sous réserve de modification)** Plat fait maison

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



*Coupe du monde
Cap sur l'Amérique du Nord*

Mardi 09 juin 2026

Salade Caesar

*Poulet, bacon, croutons,
fromage, crudités, sauce*

Mac & Cheese revisité

*Pâtes au fromage
et légumes colorés*

Brownies

Restauval