

Semaine du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Rillettes Lentilles à l'échalotes	Betteraves à l'échalotes Tomate mozzarella		Macédoine mayonnaise Œuf dur mayonnaise	férié
Poisson ≥ 70%	Fréquence libre		Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Beignet de calamars	Crousti fromage	Formation interne	Quiche fromage Tarte poireaux haricot blanc Tarte poire fourme d'ambert	
Féculent	Féculent		Légumes verts	Féculent
Riz pilaff	Pâtes au beurre		Salade verte	
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Kiri Galet de loire	Fromage blanc aromatisé		Brie	
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides
Fruit de saison	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Fréquence libre
Saucisson à l'ail Saucisson sec Céleri remoulade	Riz -thon - mais - tomates F.M. Filet de maquereaux escabèche		Carottes râpée sauce citron F.M. Tomate vinaigrette F.M.	férié
Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Paupiette de volaille F.M. Cuisse de canard F.M.	Joue de porc confite F.M. aux légumes	Formation interne Nuggets de légumes	Chili végétarien F.M.	
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Ratatouille	Gratin dauphinois F.M.		Riz F.M.	
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Saint Albray AOP	Belle tomme AOP		Yaourt brassé BIO BIO	
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fruit cru	Fréquence libre
Liégeois chocolat LOC	Fruits de saison		Fruit de saison	

Voyage Italie moins 60 collégiens

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Taboulé Salade de pâtes	Concombre à la crème Choux blanc à la mimolette			
Fréquence libre	Plats protidiqes P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Roti de dindonneau	Pâtes carbonara		férié	
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Purée de pommes de terre	Salade verte			
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Brie	Camembert (30g)			
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison			

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2026

mardi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée +15% lipides	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Œuf dur mayonnaise Avocats mayonnaise	Tomate mozzarella Melon - pastèque		Taboulé salade de PDT vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette concombre & billes de fêtas
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats <70% de denrées protéiques	Poisson ≥ 70%
Rôti de porc	Bœuf à la bière brune Tomate végétarienne		Croque Monsieur Nuggets de légumes	Filet de colin à la crème Saumon snacké
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Petits pois/carottes	Blé		Salades vertes	Riz basmati
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Emmental	Yaourt brassé BIO		Brie	Camembert (30g)
Dessert +15% Lipides	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre
Beignet pomme	Banane		Fruits aux sirop	flanby

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

