

Du 01 au 07 juin 2026		NORMAL		SEMAINE 23		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		1-juin	Soupe du Chef New York			
Salami			Salami			
Filet de poulet sauce crème			Filet de hoki MSC sauce ciboulette			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Riz pilaf			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles		2-juin	Soupe tomate vermicelles			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Sauté de bœuf sauce moutarde			Paupiette de dinde aux petits oignons			
Purée BIO			Haricots verts persillés			
Tartare			Tartare			
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		3-juin	Velouté de légumes			
Flammekueche			Flammekueche			
Garniture choucroute			Cuisse de poulet sauce paprika			
Choucroute et pommes de terre			Pommes sautées à l'ail			
Munster AOP			Munster AOP			
Riz au lait équitable		Riz au lait équitable				
NOUVELLE AQUITAINE		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		4-juin	Potage du Chef à la carotte			
Melon			Melon			
Cuisse de poulet sauce basquaise			Jambon sauce au Porto			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau basque		Gâteau basque				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		5-juin	Velouté d'asperges			
Friand chair			Friand chair			
Filet de colin MSC sauce indienne			Rognons de bœuf sauce madère			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée BIO			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		6-juin	Soupe au cresson			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Langue de bœuf sauce piquante			Emincé de volaille sauce estragon			
Torsades HVE			Julienne de légumes BIO			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Liégeois café équitable		Liégeois café équitable				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		7-juin	Potage du Chef aux épinards			
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine			
Aiguillettes de poulet sauce masala			Boulettes d'agneau sauce orientale			
Carottes Vichy BIO			Semoule BIO			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 22 MAI**

<b>Du 01 au 07 juin 2026</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 23</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe du Chef New York		1-juin	Soupe du Chef New York			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Filet de poulet			Filet de hoki MSC			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Riz pilaf			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles		2-juin	Soupe tomate vermicelles			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Sauté de bœuf			Paupiette de dinde			
Purée BIO			Haricots verts			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes		3-juin	Velouté de légumes			
Salade paysanne			Salade paysanne			
Tarte aux poireaux			Cuisse de poulet			
Salade verte			Pommes sautées			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Riz au lait équitable		Riz au lait équitable				
<b>NOUVELLE AQUITAINE</b>		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte		4-juin	Potage du Chef à la carotte			
Melon			Melon			
Cuisse de poulet			Jambon au jus			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Gâteau basque		Gâteau basque				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges		5-juin	Velouté d'asperges			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Filet de colin MSC			Rognons de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson		6-juin	Soupe au cresson			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Lanque de bœuf			Emincé de volaille			
Torsades HVE			Julienne de légumes BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Liégeois café équitable		Liégeois café équitable				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards		7-juin	Potage du Chef aux épinards			
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine			
Aiguillettes de poulet			Boulettes d'agneau			
Carottes Vichy BIO			Semoule BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat				

*A rendre au plus tard le VENDREDI 22 MAI*

Du 01 au 07 juin 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 23		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York Salami Filet de poulet sauce crème Bouquetière de légumes BIO à l'ail Yaourt fermier nature Fruit de saison		1-juin	Soupe du Chef New York Salami Filet de hoki MSC sauce ciboulette Riz pilaf Yaourt fermier nature Fruit de saison			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron <b>Sauté de bœuf sauce moutarde</b> Purée BIO Tartare Fromage blanc nature		2-juin	Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Paupiette de dinde aux petits oignons Haricots verts persillés Tartare Fromage blanc nature			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes Flammekueche Garniture choucroute Choucroute et pommes de terre Munster AOP Yaourt bifidus nature		3-juin	Velouté de légumes Flammekueche Cuisse de poulet sauce paprika Pommes sautées à l'ail Munster AOP Yaourt bifidus nature			
<b>NOUVELLE AQUITAINE</b>		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte Melon Cuisse de poulet sauce basquaise Riz de Camargue IGP aux poivrons Chèvre Cake framboise		4-juin	Potage du Chef à la carotte Melon Jambon sauce au Porto Bouquetière de légumes BIO à l'ail Chèvre Cake framboise			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Friand chair Filet de colin MSC sauce indienne Brocolis BIO à l'anglaise Mimolette Fruit de saison BIO		5-juin	Velouté d'asperges Friand chair <b>Roqnon de bœuf sauce madère</b> Purée BIO Mimolette Fruit de saison BIO			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Concombres à la crème BIO Langue de bœuf sauce piquante Torsades HVE Camembert BIO Fromage blanc nature		6-juin	Soupe au cresson Concombres à la crème BIO Emincé de volaille sauce estragon Julienne de légumes BIO Camembert BIO Fromage blanc nature			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards Œuf dur macédoine Aiguillettes de poulet sauce masala Carottes Vichy BIO Pont l'évêque AOP Tarte aux pommes		7-juin	Potage du Chef aux épinards Œuf dur macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Pont l'évêque AOP Tarte aux pommes			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 22 MAI*

Du 01 au 07 juin 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 23
<b>LUNDI</b>		
Soupe du Chef New York		1-juin
Salade coleslaw rouge		
Feuilleté chèvre		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Yaourt fermier sucré		
Fruit de saison		
<b>MARDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		2-juin
Carottes râpées BIO au citron		
Galette aux haricots rouges BIO		
Purée BIO		
Tartare		
Fromage blanc sucré		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté de légumes		3-juin
Salade paysanne		
Tarte aux poireaux		
Salade verte		
Munster AOP		
Riz au lait équitable		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef à la carotte		4-juin
Melon		
Omelette aux oignons		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Chèvre		
Gâteau basque		
<b>VENDREDI</b>		
Velouté d'asperges		5-juin
Salade Béatrice		
Crêpe aux champignons		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Mimolette		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe au cresson		6-juin
Concombres à la crème BIO		
Tarte aux légumes du soleil		
Torsades HVE		
Camembert BIO		
Liégeois café équitable		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux épinards		7-juin
Œuf dur macédoine		
Risotto IGP tomate fromage		
PLAT COMPLET		
Pont l'évêque AOP		
Tarte au chocolat		

*A rendre au plus tard le VENDREDI 22 MAI*