















DEJEUNER

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Œufs mayonnaise	buffet de hors d'œuvre		
Pastèque	Céleri rapé	Charcuterie		
Tomate mais	rillettes de saumon			
				
Cordon bleu	Boulettes sauce milanaise	rougail saucisses	FERIE	
Duo de carottes	Coquillettes	Riz		
Blé	Gratin de choux fleurs	Piperade		
 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 		
				
				
Donuts	Fromage blanc	Corbeille de fruits		
ou fruit	ou Fruit	ou Yaourt		

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits de saison



IGP indication géographique protégée



produits bio



label rouge



appellation d'origine contrôlée



produits locaux













pêche durable

MENUS DE LA SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026



DINER

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre		
			
Carbonade flamande Semoule de couscous	Cuisse de poulet Pommes de terre cubes		FERIE
Gratin de courgettes	haricots verts cusinés		
 salade verte 	 salade verte 		
			
			
Liégeois chocolat	Poire		
ou fruit	ou Yaourt		

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur

produits bio

produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable















IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée

DEJEUNER




le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette pastèque Tomate Mais 	Œufs mayonnaise Céleri rapé rillettes de saumon 	buffet de hors d'œuvre Charcuterie 		
Côte de porc Duo de carottes Blé salade verte   plateau de fromages 	Cuisse de poulet Coquillettes Gratin de chou fleur salade verte   plateau de fromages 	rougail saucisses riz Piperade salade verte   plateau de fromages 	FERIE	
Liégeois Chocolat ou Fruit	Fromage blanc ou Fruits	Eclair ou Fruits		

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur
produits bio
produits locaux

 produits de saison
 label rouge
 pêche durable

 IGP indication géographique protégée
 appellation d'origine contrôlée