

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 25 MAI au 19 JUN 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 25 au 29 mai

	Lundi 25	Mardi 26 Repas végétarien	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
		Betteraves vinaigrette	Tomate Mozzarella au basilic	Dip's de légumes sauce cocktail	Melon Charentais
		Croque courgettes (béchamel, courgettes, râpé, pain de mie)	Sandwich jambon de dinde	Echine demi sel grillée aux herbes	Lasagnes à la bolognaise
Férié	Salade verte		Chips	Lentilles	Salade verte
	Cantal		Plateau dégustation: Tourteau fromager	Gouda	
	Fruit de saison		Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt aux fruit
Goûters *		Mousse Chocolat Biscuit	Pain Confiture	Céréales Lait	Gâteau maison

Semaine du 01 au 05 juin

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05 Repas végétarien
	Panzanella (oignons rouges, croûtons, concombre, croûtons)	Carottes râpées	Taboulé orientale	Duo de saucissons beurre	Concombre vinaigrette
	Boulettes d'agneau	Paupiette de volaille	Jambon grillé	Filet de poisson à la crème	Tarte aux chèvre et épinards
	Riz et champignons	Mogettes Vendéenne	Poêlée d'haricots verts et pommes de terre	Pâtes aux 3 couleurs	Salade verte
	St Nectaire		Livarot		
	Fruit de saison	Fromage blanc Fermier fruits rouges	Salade de fruits	Flan vanille	Beignet au chocolat
Goûters *	Entremet Caramel Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Chocolat chaud Biscuit	Pain Fromage

Semaine du 08 au 12 juin

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11 Repas végétarien	Vendredi 12
	Salade du soleil (maïs, olives, poivrons jaunes)	Salade piémontaise (pdt, jambon, tomates, œufs)	Radis beurre	Salade de lentilles	Rillettes de sardines
	Sauté de dinde curry coco	Filet de colin pané	Rôti de porc au curry	Quiche aux 3 fromages	Sauté de Bœuf
	Riz Créole	Blé	Tomates provençales	Salade verte	Carottes
			Tomme de Savoie		Mimolette
	Gâteau à l'ananas	Glace bâtonnet	Fraises à la chantilly	Pastèque	Fruit de saison
Goûters *	Compote de fruits Biscuit	Pain Fromage	Gâteau maison	Céréales Lait	Liégeois vanille Biscuit

Semaine du 15 au 19 juin

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17 Repas végétarien	Jeudi 18	Vendredi 19 Repas Charentais
	Mâche au comté	Tomates au pesto	Salade aux asperges	Dip's de légumes sauce cocktail	Melon Charentais jambon sec de Vendée
	Pâtes à la carbonara	Haut de cuisse de poulet	Wraps (carottes, œufs, st moret, tomates)	Cordon bleu de dinde	Moules de Bouchot de l'Anse de l'Aiguillon
		Ratatouille	Chips	Petits pois carottes	Frites maison (Pommes de terre de St Xandre)
		Camembert		Buchette de chèvre	Je mange LOCAL
	Fruit de saison	Petit pot de glace	Fruit de saison	Ile flottante	Yaourt Fermier Charentais
Goûters *	Cocktail de fruits Biscuit	Brioche perdue Fruit	Donuts	Fromage blanc biscuit	Pain Barre de chocolat



Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours