












SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P: Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC: Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU POMPONNE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Muffin </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Pâté forestier *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Gouda</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p>S/P: Paté de volaille</p> <p>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</p>	<p>Melon</p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Accras de poisson</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU POMPONNE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit <i>S/V : Poisson pané</i>	Oeuf dur mayonnaise Croque monsieur * Salade composée (garniture) Emmental Clafoutis tutti frutti maison <i>S/P: Pizza au fromage</i> <i>S/V: Pizza au fromage</i>	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes 	Feuilleté hot dog* Beignets de calamars à la romaine Petits pois Petits suisses aux fruits Fruit <i>S/P: Feuilleté au fromage</i> <i>S/V : Feuilleté au fromage</i>
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Pomelos en quartier Paupiette de veau Carottes au jus Kiri Compote de pommes <i>S/V : Pané fromager</i>	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt aux fruits mixés Madeleine <i>S/V: Parmentier de poisson (PC)</i>	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Poêlée de légumes Cantadou Mousse à la framboise maison <i>S/P: Roti de veau au thym</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i>	Carottes râpées Steak haché végétal Lentilles garnies Saint Nectaire Gâteau basque 	Quiche lorraine * Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Mimolette Café liégeois <i>S/P: tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon Boulettes de boeuf au curry Penne aux petits legumes Brie Flan nappé caramel S/V : Poisson pané	Salade Languedocienne Filet de colin meunière Haricots beurre Yaourt à la vanille Fruit	Salade verte vinaigrette Tomates farcies Riz Tomme pyrenees Fruit	Pastèque Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Cookies S/P: Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petits suisses sucrés Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	


INFORMATIONS:
Mixed grill* : Chipolatas, merguez
 S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU POMPONNE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Carré frais</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Trio de legumes </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail *	Melon	Radis beurre
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc)	Merguez grillées	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux epices	Ravolis au bœuf gratinés (PC)
Kiri	St moret	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Fruit	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison	Palet breton	Fruit
		<i>S/P: Roulade de volaille</i>		
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit













Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p>S/P : Jambon de dinde</p> <p>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits 	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

- S/V : Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc