
























Menus



LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

LA BRETAGNE

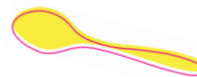
lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
	 Concombre vinaigrette			
 Steak de colin sauce Hongroise	  Blé pilaf et base indienne (tomate, ail, farine de riz, poivrons, mélange tandoori, petits pois)	Croq veggie tomate	 Sauté de poulet à la Frigousse (oignons, ail, herbes de provence, céleri, champignons, châtaignes, muscade, cardamome, jus de pommes) 	
  Carottes braisées  Lentilles 		  Jardinière de légumes  Gnocchetti Sardi	  Chou-fleur béchamel Purée de pommes de terre	FERIE
 Pont l'évêque		 Yaourt nature et sucre	 Yaourt nature seau & Topping caramel 	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crêpe sucrée 	
	Dosette de sauce salade			
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Fourrandise à la fraise Fruit de saison		




LE JOUR DU Végé



Menus



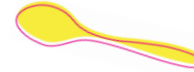
LE JOUR DU Végé

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
	Radis et beurre	 Salade verte		
  Hachis lentilles tomate (purée)	Merguez douce	Nuggets de blé		
	  Semoule	Pommes campagnardes	FERIE	ECOLES FERMEES
 Yaourt nature et sucre		 Petit suisse aux fruits		
Fruit de saison	Flan nappé caramel			
		 Vinaigrette		
GOUTER				
		 Fromage frais sucré Madeleine Berlingot de compote de pommes		



Menus

LE JOUR DU Végé



lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Salade de tomates				 Carottes râpées & Cubes d'emmental
 Colombo de poisson et riz	Cordon bleu	 Raviolini fromage à la tomate	 Rôti de veau aux olives 	 Filet de hoki pané et citron
	Pommes rissolées		 Haricots beurre à la tomate Boulgour	 Spirales
 Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil	 Yaourt nature et sucre	Edam	Camembert	
	Fruit de saison	Fruit de saison	 Moelleux garniture framboise	 Purée de pommes romarin
Dosette de sauce salade				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt nature et sucre Briquette de jus de pommes Confiture de fraises Baguette		



Menus



LE JOUR DU **végé**

LE JOUR DU **végé**

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Radis et beurre		Pastèque	Concombre vinaigrette & Cube de mimolette déco
	Riz tandoori (farine de riz, poireaux, carottes, navets, oignons, haricots rouges, mélange tandoori)	Dahl de lentilles et pois chiches	Nuggets de volaille	Colin crumble pain d'épices
FERIE			Pommes rissolées	Petits pois saveur du jardin
	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature		
		Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Beignet aux pommes
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Sablé Retz Fruit de saison		



Menus



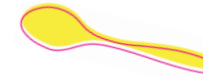
LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Concombre en salade & Cubes d'emmental	Salade de Betteraves		Salade coleslaw	
Chicken wings	Riz créole et base le lobo (oignon, ail, coriandre, haricots rouges, noix, tomates, paprika)	Boulette azukis sauce enrobante fraîcheur	Rôti de veau sauce normande	Colin poêlé
Mélange légumes haricots plats Semoule		Purée de pommes de terre 	Courgettes à la provençale Blé	Pate coquillettes 1/2 complete
		Emmental	Petit suisse aux fruits	Camembert
Moelleux nutolade chocolat noisette	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
		Fromage frais sucré Croissant du boulanger Briquette de jus d'orange		



Menus



LE JOUR DU **végo**

LE PAYS BASQUE

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Crêpe au fromage	Concombre en salade		Salade de tomates & Cubes d'emmental	
Semoule façon couscous	Cordon bleu	Omelette	Rôti de boeuf nappé sauce basquaise	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre
	Gnocchetti Sardi	Carottes à l'ail Lentilles cuisinées	Piperade Riz créole	Purée de pommes de terre
	Yaourt nature et sucre	Yaourt brassé banane		Saint Nectaire
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau basque	Purée de pommes framboises
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle au piment d'espelette	
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Pompom au cacao Compote de pommes		



Menus



LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Melon charentais	Salade de crudités & Cube de mimolette déco			
Sauté de dinde sauce bobotie	Merguez douce	Spirales au houmous	Riz et jambalaya (haricots rouges, paprika, farine de riz, cumin, ail, oignon, carottes, poivrons vert et rouge, brunoise de légumes)	Filet de limande meunière
Haricots verts à la ciboulette Riz pilaf	Purée de pommes de terre			Courgettes à la tomate Semoule
Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Fraidou	Coulommiers
	Purée de pommes fraises	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt aromatisé Madeleine Briquette de jus de pommes		



Menus



LE JOUR DU *Végo*

MENU DE FIN D'ANNEE

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
	Pastèque	Taboulé	Salade de tomates & Cubes d'emmental	
   Gnocchetti lentilles tomate	 Chicken wings	 Omelette	  Rôti de boeuf et sauce curry	PIQUE-NIQUE
	Frites	  Courgettes en béchamel Pommes lamelles vapeur	  Boulgour	GENERAL
Fraidou				
 Fruit de saison	 Milkshake mangue vanille	Gélifié au chocolat	  Compote pommes	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Confiture d'abricots Baguette		









Menus











LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		Salade de riz à la parisienne		Concombre en salade
Nuggets de volaille	  Curry de pois chiche et semoule	Stick végétarien	Saucisse pure volaille	Poisson blanc gratiné au fromage
 Riz pilaf		  Mélange légumes haricots plats Blé	  Carottes braisées Coquillettes 	 Purée de pommes de terre
Saint Paulin	 Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Fromage fondu Président	
 Soupe de fraise à la menthe	 Fruit de saison		Fruit de saison	 Cake aux myrtilles
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Fromage frais sucré Fruit de saison Sablé Retz		

Légende pictogrammes

Produits BIO		Recette cuisinée sur la cuisine centrale		elior 	
Label Rouge		Bleu blanc cœur		Appellation d'origine protégée	
Viande d'origine Française		Produits locaux		Poisson issu de la pêche durable	