








	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Betteraves vinaigrette  Poulet rôti  Pommes de terre sautées Fromage blanc  Poire 	Concombre mimosa  Pizza Margherita (tomates, mozzarella et basilic) Salade verte  Brie Ananas	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc au curcuma  Petits pois Emmental  Yaourt 	Salade espagnole (tomates, poivron, jambon) Colin sauce citron Haricots verts  Fromage fondu Marbré	Férié
	Semaine du 04 au 08 mai	Concombre vinaigrette  Saucisse  Lentilles  Tomme blanche Pomme 	Salade de crudités  Quiche lorraine Salade verte Fromage Liégeois	Macédoine mayonnaise Nuggets de blé Frites Fromage blanc  Fruit de saison 	Taboulé Sauté de dinde  Poêlée de légumes  Fromage Crème dessert






















Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mai	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Gratin de pâtes à la tomate</p> <p>Emmental </p> <p>Pomme</p> 	<p>Pâté de campagne</p> <p>Rôti de dinde aux épices </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet au curry </p> <p>Carottes au persil</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier </p>	Férié	Fermé
	Semaine du 18 au 22 mai	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi
<p>Melon</p> <p>Emincé de poulet à la crème </p> <p>Semoule </p> <p>Rondelé</p> <p>Compote de fruits </p>		<p>Céleri rémoulade </p> <p>Gratiné de lieu à la provençale</p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Carottes </p> <p>Camembert </p> <p>Banane </p>	<p>Houmous de pois chiches </p> <p>Escalope de dinde poêlée </p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Brie</p> <p>Liégeois</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Journée de l'Europe</p> <p>Escale en Espagne</p> 

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises



Journée de l'Europe : Escale en Espagne

Vendredi 22 mai 2026

Gaspacho







(tomates , concombre, poivrons et oignons)

Paëlla

Fromage

Cuajada au yaourt (flan)

Restauval

 <h2 style="text-align: center;">Quinzaine du développement durable</h2> <h3 style="text-align: center;">Thème 2026 : Alimentation</h3> <p style="text-align: center;">(BIO ou Produit local / Fournisseur local 150 km)</p>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 25 au 29 mai	Férié	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes	Taboulé	Concombre vinaigrette
		Merlu à la crème	Blanquette de dinde BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 	Sauté de porc BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37 	Omelette aux herbes
		Riz	Carottes	Haricots verts	Ratatouille
		Edam	Fromage blanc	Brie	Camembert
		Crème dessert LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Pomme	Yaourt aromatisé LE PRE JOLY ST GERVAIS LES 3 CLOCHERS 86	Flan pâtissier
Semaine du 1 ^{er} au 05 juin	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade verte et maïs	Salade de lentilles	Rillettes de Tours BOUCHERIE GALLAIS NOTRE DAME D'OE 37	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette
	Saucisse de Montlouis BOUCHERIE GALLAIS  NOTRE DAME D'OE 37	Emincé de bœuf BOUCHERIE GALLAIS  NOTRE DAME D'OE 37	Gratin de poisson	Sauté de poulet BOUCHERIE GALLAIS  NOTRE DAME D'OE 37	Quiche au fromage
	Pommes de terre persillées	Courgettes	Pâtes	Petits pois	Salade verte
	Saint Paulin	Bûche de chèvre	Gouda	Croque lait	Petit suisse aux fruits
Fromage blanc	Compote pomme banane	Salade de fruits	Yaourt	Moelleux aux pommes	



Produit local / Fournisseur local 150 km



Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juin	Salade verte et emmental Pâtes à la bolognaise Saint Paulin Fromage blanc au sucre	Tomates vinaigrette Poisson meunière Pommes de terre Cantal Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de porc charcutière Courgettes gratinées Yaourt Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates) Riz Fromage Glace	Salade de lentilles Sauté de dinde Haricots verts Tomme noire Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 juin	Salade de pâtes Poulet rôti Carottes sautées Yaourt Fruit de saison	Pastèque Emincé de porc à l'andalouse Ratatouille Emmental Semoule au lait	Salade de concombre Pizza forestière Salade verte Fromage Compote de fruits	Repas à thème Cap sur l'Amérique du Nord 	Salade de haricots verts Poisson frais du jour beurre blanc Potatoes Fromage blanc Nectarine
Semaine du 22 au 26 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de blé Omelette au fromage Courgettes gratinées Yaourt Glace	Rillettes de poisson maison Pâtes à la carbonara Mimolette Pomme	Mercredi Salade verte au thon et olives Emincé de dinde au paprika Semoule Chèvre Flan nappé au caramel	Jeudi Saucisson sec et beurre Filet de colin sauce crevettes Carottes sautées Fromage Pastèque	Vendredi Betteraves vinaigrette Sauté de porc Riz Fromage Tarte aux fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



A.O.P.



Cap sur l'Amérique du Nord

Jeudi 18 juin 2026

Salade coleslaw (carottes et chou
blanc, mayonnaise)

Jambalaya au poulet et chorizo

Cheddar

Brownies

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi <i>Repas composé par les enfants</i>
Semaine du 29 juin au 03 juillet	Salade de pommes de terre Paupiette de veau sauce moutarde Haricots verts Emmental Yaourt	Quiche lorraine (lait BIO) Sauté de poulet à l'aigre douce Tian de légumes Camembert Fruit de saison	Pastèque Rôti de porc à la moutarde Epinards à la béchamel Mimolette Tarte aux fruits	Tomates mimosa Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Concombre à la crème Burger Burger végétarien Frites Bleu Glace en cône Glace en pot (maternelle)
Semaine du 06 au 10 juillet	<i>Lundi – Repas végétarien</i> Courgettes râpées vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Camembert Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade de pâtes Emincé de dinde à la basquaise Ratatouille Fromage portion Compote de fruits	<i>Mercredi</i> Concombre au fromage blanc Chipolatas Gratin de légumes Yaourt Pain perdu	<i>Jeudi</i> Repas à thème Animation du Chef Menu italien	<i>Vendredi</i> Saucisson sec et beurre Poisson frais du jour sauce béarnaise Riz Saint Paulin Abricots
Semaine du 13 au 17 juillet	<i>Lundi</i> Carottes râpées vinaigrette Longe de porc à la diable Pommes de terre vapeur Carré frais Glace	<i>Mardi</i> Férié	<i>Mercredi</i> Taboulé (semoule BIO) Escalope de volaille grillée Haricots verts Cantadou Nectarine	<i>Jeudi – Repas végétarien</i> Œuf mimosa Quiche estivale Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	<i>Vendredi</i> Carpaccio de tomates Moussaka au bœuf Fromage Riz au lait
Semaine du 20 au 24 juillet	<i>Lundi</i> Radis beurre Pâtes au jambon blanc Cantal Compote de pommes	<i>Mardi – Repas végétarien</i> Salade de crudités Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Fruit de saison	<i>Mercredi</i> Salade italienne* (tomates, mozzarella, basilic) Merlu à l'aneth Carottes vichy Fromage Marbré	<i>Jeudi</i> Pâté de campagne Kefta de bœuf Flan de légumes Camembert Yaourt	<i>Vendredi</i> Salade de riz Cordon bleu Courgettes poêlées Edam Abricots

VACANCES

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Animation du Chef
Menu Italien

Jeudi 09 juillet 2026

◆ Tomates mozzarella

Bruschetta au fromage

Salade verte

Laitage

Tiramisu à la fraise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 27 au 31 juillet	Pâté de campagne Rôti de dinde aux épices Petits pois Yaourt Pêche	Céleri vinaigrette Paupiette de veau Poêlée de légumes Bûche de chèvre Moelleux aux fruits	Salade de riz Poisson braisé Haricots verts Fromage Clafoutis (lait BIO)	Concombre vinaigrette Pâtes à la mexicaine (tomates, maïs, poivrons) Camembert Fruit de saison	Melon Hamburger Frites Fromage Glace
Semaine du 03 au 07 août	Lundi – Repas végétarien Macédoine mayonnaise Paëlla végétarienne (riz, petits pois, légumes croquants) Fromage Fruit de saison	Mardi Salade de crudités Merlu sauce tomate Pâtes Saint Nectaire Crème dessert au chocolat	Mercredi Tomates vinaigrette Rôti de porc Orloff Haricots verts Yaourt Tarte aux fruits	Jeudi Repas à thème Animation du Chef Brochettes en folie	Vendredi Salade de pommes de terre Escalope de dinde grillée Duo de légumes Camembert Pêche
Semaine du 10 au 14 août	Lundi Saucisson sec et beurre Dos de colin Riz à l'espagnole Fromage Pastèque	Mardi Rillettes Emincé de dinde à l'orientale Tomates à la provençale et semoule Emmental Yaourt	Mercredi Salade de boulgour Boulettes de bœuf tex-mex Carottes sautées Gouda Salade de fruits frais	Jeudi – Repas végétarien Betteraves vinaigrette Galette au fromage Salade verte Fromage blanc Glace	Vendredi Salade de pâtes Emincé de porc Haricots beurre Petit suisse Abricots
Semaine du 17 au 21 août	Lundi Melon Cordon bleu Potatoes Emmental Yaourt aromatisé	Mardi Concombre vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Flan de courgettes Fromage blanc Gâteau au yaourt	Mercredi Salade de riz Escalope de volaille Petits pois Mimolette Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Salade de tomates et maïs Tarte provençale Salade verte Brie Nectarine	Vendredi Salade de crudités Lieu sauce citron Pâtes Chèvre Yaourt





Animation du Chef
Brochettes en folie
Jeudi 06 août 2026














Brochette melon et pastèque

Brochette de poulet
Pommes paillasson



Brochette de fromage

Brochette de fruits

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 août Centre de loisirs	Salade verte à l'emmental	Pastèque	Concombre vinaigrette 	Salade de blé 	Melon
	Jambon grillé 	Omelette 	Gratiné de colin au basilic	Rôti de dinde au jus 	Kebab
	Purée de légumes	Courgettes sautées 	Semoule 	Carottes braisées 	Frites
	Yaourt 	Camembert 	Fromage blanc 	Gouda	Fromage
	Fruit de saison	Moelleux aux pommes 	Fruit de saison 	Liégeois	Glace

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Poisson frais