



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette Poisson pané Fusilli Kiri Liégeois vanille 	Oeuf dur mayonnaise  Bouchées végétales à la tomate Purée de carottes Tomme des Pyrénées Compote pommes/fraises 		Carottes râpées   Boulettes merguez pour couscous Semoule  Tartare nature Tarte aux pommes <i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i>	

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

MENU HAUTEFEUILLE



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
Macédoine vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC) Cantafrais Fruit S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Pizza Poulet rôti Gratin de légumes Petit Louis Fruit S/V : Nuggets de fromage		Jour Férié	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

Salade de maquereaux : Maquereaux, pommes de terre

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

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

- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



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
Melon Croustillant fromage Coquillettes  Muffin au chocolat  	Tranche de surimi mayonnaise Paupiette de dinde au jus Jeunes carottes confites  Chaource  Fruit  <i>S/V : Poisson en sauce</i>		Melon Steak hache de boeuf et ketchup  Pommes de terre en quartiers Edam Ile flottante <i>S/V : Falafels en sauce</i>	Accras de poisson Filet de colin au fromage  Beignets de brocolis Vache qui rit  Compote de pommes 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



MENU HAUTEFEUILLE



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
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Yaourt sucré Fruit  <i>S/V : Poisson pané</i>		Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes  	Feuilleté hot dog* Hoki poêlé au beurre Jardinière de légumes  Petits suisses aux fruits Fruit  <i>S/P : Feuilleté au fromage</i> <i>S/V : Feuilleté au fromage</i>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



MENU HAUTEFEUILLE



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
Oeuf dur (mayonnaise dosette) Rôti de dindonneau sauce tomate Cocos mijotés  Yaourt au sucre de canne Fruit  <i>S/V : Pané fromager</i>	Salade verte vinaigrette  Hachis parmentier "maison" (PC)   Yaourt aux fruits mixés Madeleine  <i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i>		Carottes râpées  Steak haché végétal Lentilles garnies  Saint Nectaire  Gâteau basque 	Quiche lorraine * Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)   Carré frais Café liégeois <i>S/P : Tarte au fromage</i> <i>S/V : Tarte au fromage</i>

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

MENU HAUTEFEUILLE



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	Oeuf dur mayonnaise		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 		Mixed grill*	Omelette
Penne aux petits legumes	Haricots beurre		Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Chanteneige		Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel	Fruit 		Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané			S/P : Mixed grill sans porc	
			S/V : Poisson pané	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Mixed grill* : Chipolatas, merguez

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

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

- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



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
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Poisson pané sauce tartare 		Lasagnes végétarienne (pc)	Paupiette de dinde normande
Beignets de brocolis	Frites			Ratatouille à la pomme de terre 
St moret	Faisselle		Camembert	Petits suisses
Crème dessert caramel	Fruit 		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Pastèque / Falafels en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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

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



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 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		Melon 	Salade verte vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (pc)  		Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes			Pommes vapeur aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	Buchette		Yaourt aromatisé 	Petits suisses aux fruits 
Fruit	Compote de pommes (stock)		Palet breton 	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>				<i>S/V : Raviolis au saumon</i>

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



MENU HAUTEFEUILLE



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
Tarte au fromage Arancini tomate mozzarella Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé  Fruit 	Pastèque  Filet de colin sauce au citron  Beignets de chou fleur Fromage fouetté Fruit <i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i>		Concombre bulgare  Paella (pc)  Saint Nectaire  Compote de pommes  <i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i>	Melon  Jambon * Salade surprise Yaourt au sucre de canne  Brownie  <i>S/P : Jambon de dinde</i> <i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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