

Mercredi 6 Mai 2026

ENTREE	TOMATE VINAIGRETTE					Moutarde			Sulfite
ENTREE	SALADE DE PATE AU SURIMI		Crustacé	Gluten		Moutarde	Oeuf	Poisson	Sulfite
VIANDE	JAMBON BLANC*	Sans allergènes							
VIANDE	FLAN D'EPINARD AU FROMAGE PLAT VEGETARIEN			Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	PUREE				Lait				
GARNITURE	CHOU FLEUR BECHAMEL			Gluten	Lait				
LAITAGE	FROMAGE BUCHETTE				Lait				
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO				Lait				
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU YAOURT			Gluten	Lait		Oeuf		
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes							

Jeudi 7 Mai 2026

ENTREE	SALADE DE RIZ					Moutarde	Oeuf		Sulfite
ENTREE BIO	CRUDITES BIO					Moutarde			Sulfite
VIANDE	LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE		Celeri						
VIANDE	CROUSTI FROMAGE			Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	COQUILLETTE			Gluten					
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL		Celeri						
DESSERT	YAOURT EQUITABLE AROMATISE FRAMBOISE FERME DU VIEUX PUIITS				Lait				
LAITAGE	FONDU PRESIDENT				Lait		Oeuf		
LAITAGE	GELIFIE CHOCOLAT				Lait				

Vendredi 15 Mai 2026

GARNITURE	DUO DE CELERI REMOULADE ET CAROTTES	Celeri			Moutarde	Œuf	Sulfite
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE	Celeri			Moutarde		Sulfite
VIANDE	COEUR DE COLIN A LA CREME DE CURRY	Celeri	Gluten	Lait	Moutarde	Poisson	Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC BRAISE *	Celeri	Gluten	Lait			
GARNITURE	POMMES VAPEUR						Sans allergènes
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL	Celeri					
LAITAGE	CAMEMBERT					Lait	
LAITAGE	YAOURT SUCRE					Lait	
LAITAGE BIO	YAOURT AROMATISE VANILLE BIO					Lait	
DESSERT	COUPELLE S/S POMME FRAISE						Sans allergènes

Jeudi 28 mai 2026									
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE								Sans allergènes
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR				Gluten			Moutarde	Sulfite
VIANDE BIO	EDO BIO FACON CHILI			Celeri	Gluten	Lait	Lupin	Moutarde	Sulfite
VIANDE	EMINCE DE POULET AU PAPRIKA			Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	Sulfite
GARNITURE	RIZ BIO			Celeri					
GARNITURE	COTE DE BLETTE SAUCE BECHAMEL				Gluten	Lait			
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE					Lait			
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO					Lait			
DESSERT BIO	COUPELLE POMME ABRICOT BIO								Sans allergènes
LAITAGE	YAOURT AROMATISE					Lait			
Vendredi 29 mai 2026									
ENTREE	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA					Lait		Moutarde	Sulfite
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE ENTREE							Moutarde	Oeuf
VIANDE	LASAGNE A LA BOLOGNAISE			Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	Soja
VIANDE	ENCORNETS A L ITALIENNE			Celeri	Gluten	Lait	Mollusque	Poisson	Sulfite
GARNITURE	PENNE				Gluten				
GARNITURE	COURGETTE A LA TOMATE								Sans allergènes
LAITAGE	TOMME BLANCHE					Lait			
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO					Lait			
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT				Gluten	Lait		Oeuf	
LAITAGE	CREME DESSERT PRALINE					Lait			

Mercredi 03 Juin 2026									
VIANDE	SALADE TAHITIENNE						Moutarde	Poisson	Sulfite
ENTREE	PASTEQUE ENTREE	Sans allergènes							
VIANDE	COEUR DE COLIN SAUCE CITRON VERT		Celeri	Gluten	Lait			Poisson	Sulfite
VIANDE	EMINCE DE VOLAILLE CURRY COCO		Celeri	Gluten	Lait	Moutarde	Oeuf		Sulfite
GARNITURE	COURGETTE A LA TOMATE	Sans allergènes							
GARNITURE	RIZ GARNITURE	Sans allergènes							
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO				Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE				Lait				
DESSERT	GATEAU DU CHEF ANANAS			Gluten	Lait			Oeuf	
LAITAGE	YAOURT AROMATISE				Lait				
Jeudi 03 Juin 2026									
ENTREE	SALADE DE PATE AU BASILIC		Crustacé	Gluten		Moutarde	Oeuf	Poisson	Sulfite
ENTREE BIO	SALADE DE BETTERAVES BIO ET MAIS					Moutarde			Sulfite
VIANDE	SAUTE DE BŒUF NORMAND HERBAGER SAUCE CHARCUTIERE		Celeri	Gluten	Lait	Moutarde			Sulfite
VIANDE	HACHE DE VEAU			Gluten					Soja
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE	Sans allergènes							
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes							
LAITAGE	CREME DESSERT VANILLE FERME DU VIEUX PUIITS				Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES				Lait				
DESSERT	MADELEINE			Gluten				Oeuf	
Vendredi 04 Juin 2026									
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes							
ENTREE	SALADE DE BLE ESTIVALE			Gluten		Moutarde			Sulfite
VIANDE	GARNITURE FAJITAS SANS VIANDE			Gluten				Sésame	
GARNITURE	ROSTI DE LEGUME				Lait				
VIANDE	CŒUR DE COLIN A LA CREME		Celeri	Gluten	Lait			Poisson	sulfite
GARNITURE	TORTILLA DE BLE			Gluten					
GARNITURE	PIPERADE	Sans allergènes							
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE				Lait				
LAITAGE	CAMEMBERT				Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes							
LAITAGE	GELIFIE CHOCOLAT				Lait				

Jeudi 11 Juin 2026

ENTREE	TERRINE DE SAUMON		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	Poisson	Soja
ENTREE	PASTEQUE ENTREE	Sans allergènes							
VIANDE	ROTI DE PORC LOCAL *	Sans allergènes							
VIANDE	TARTE AUX POIREAUX PLAT			Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	LENTILLES CUISINEES		Celeri						
GARNITURE	COURGETTE ASSAISONNE	Sans allergènes							
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE						Lait		
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO						Lait		
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes							
LAITAGE	LIEGEOIS CHOCOLAT						Lait		

Vendredi 12 Juin 2026

ENTREE	CONCOMBRE VINAIGRETTE						Moutarde		Sulfite
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE ENTREE						Moutarde	Oeuf	Sulfite
VIANDE	COEUR DE COLIN A LA CREME DE CIBOULETTE		Celeri	Gluten	Lait			Poisson	Sulfite
VIANDE	QUENELLES LYONNAISE SAUCE TOMATE		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	RIZ GARNITURE	Sans allergènes							
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL		Celeri						
LAITAGE	PONT L EVEQUE AOP						Lait		
LAITAGE	YAOURT SUCRE						Lait		
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes							
LAITAGE	YAOURT AROMATISE						Lait		

Famille Recette	Nom recette	Informations incomplètes Allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 15 Juin 2026																
ENTREE	PASTEQUE ENTREE	Sans allergènes														
ENTREE	TABOULE ORIENTAL						Gluten									
VIANDE	POISSON PANE						Gluten						Poisson			
VIANDE	JAMBONNEAU*	Sans allergènes														
GARNITURE	CAROTTE AUX OIGNONS	Sans allergènes														
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes														
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE							Lait								
LAITAGE	FONDU PRESIDENT							Lait				Oeuf				
DESSERT BIO	COUPELLE POMME FRAISE BIO	Sans allergènes														
LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ							Lait								
Mardi 16 Juin 2026																
ENTREE	SALADE FERMIERE										Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	CELERI AU CITRON			Celeri							Moutarde					Sulfite
VIANDE	MACARONIS VOLAILLE ET SAUCE TOMATE			Celeri			Gluten									
VIANDE	TARTE AUX POIREAUX PLAT						Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	MACARONIS						Gluten									
GARNITURE	CHOU FLEUR	Sans allergènes														
LAITAGE	EMMENTAL A LA COUPE							Lait								
LAITAGE	PETIT SUISSE SUCRE							Lait								
LAITAGE BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO							Lait								
DESSERT	TRANCHE DE QUATRE QUART						Gluten					Oeuf				

Mercredi 17 Juin 2026									
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes							
ENTREE	SALADE COLESLAW	Lupin Moutarde Oeuf Sulfite							
VIANDE BIO	LASAGNE A LA BOLOGNAISE BIO	Celeri	Gluten	Lait	Oeuf Soja				
VIANDE	BOULETTES VEGETALES A L'INDIENNE	Celeri	Gluten	Lait	Moutarde	Oeuf	Soja	Sulfite	
GARNITURE	SEMOULE	Gluten							
GARNITURE	EPINARDS	Gluten Lait							
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE	Lait							
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO	Lait							
LAITAGE	GELIFIE VANILLE	Lait							
DESSERT	MADELEINE	Gluten Oeuf							
Jeudi 18 Juin 2026									
ENTREE	SALADE DE RIZ	Moutarde Oeuf Sulfite							
ENTREE	POMME DE TERRE VINAIGRETTE ENTREE	Moutarde Sulfite							
VIANDE	COLOMBO DE PORC* A L ANANAS	Celeri	Gluten	Lupin	Moutarde	Oeuf	Sulfite		
VIANDE	ROTI DE BOEUF	Sans allergènes							
GARNITURE BIO	COURGETTE BIO	Sans allergènes							
GARNITURE	MACARONIS	Gluten							
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE	Lait							
LAITAGE	PETIT CROC'LAIT	Lait							
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes							
DESSERT	GATEAU DU CHEF RHUBARBE ET FRUITS ROUGES	Gluten Lait Oeuf							
Vendredi 19 Juin 2026									
ENTREE	SALADE DE TORTI TRICOLORES CONCOMBRE ET MOZZARELLA	Gluten Lait Moutarde Sulfite							
ENTREE	PATE DE FOIE* LOCAL	Lait							
GARNITURE	LENTILLES CUISINEES AUX LEGUMES PROVENCAUX	Celeri							
VIANDE	FEUILLETE DE SAUMON PLAT	Gluten Lait Oeuf Poisson							
GARNITURE	BLE	Gluten							
GARNITURE	RATATOUILLE	Sans allergènes							
LAITAGE	CAMEMBERT	Lait							
LAITAGE	YAOURT SUCRE	Lait							
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes							
DESSERT	COCKTAIL DE FRUIT	Sans allergènes							

Jeudi 25 juin 2026

ENTREE	TOMATE ET CONCOMBRE EN DES					Moutarde			Sulfite
ENTREE	SALADE DE PATE AU THON			Gluten		Moutarde	Oeuf	Poisson	Sulfite
VIANDE	BRANDADE DE POISSON				Lait			Poisson	Sulfite
VIANDE BIO	NUGGETS DE POULET BIO		Arachide	Gluten					
GARNITURE	PETIT POIS		Sans allergènes						
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10		Sans allergènes						
GARNITURE	PETIT POIS		Sans allergènes						
LAITAGE	EMMENTAL A LA COUPE				Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE				Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO		Sans allergènes						
LAITAGE	GELIFIE VANILLE				Lait				

Vendredi 26 juin 2026

ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE * LOCALE			Gluten	Lait		Oeuf		Soja
ENTREE	PASTEQUE ENTREE		Sans allergènes						
VIANDE	ROTI DE PORC LOCAL *		Sans allergènes						
VIANDE	POISSON PANE			Gluten				Poisson	
GARNITURE	CAROTTE BOULANGERE					Celeri	Gluten	Lait	
GARNITURE	COQUILLETTE			Gluten					
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE						Lait		
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO						Lait		
DESSERT	DONUT SUCRE			Gluten	Lait				Soja
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes						

Famille Recette	Nom recette	Informations incomplètes	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 29 juin 2026																	
ENTREE	BETTERAVE VINAIGRETTE											Moutarde					Sulfite
ENTREE	CAROTTE RAPEE A L'ORANGE											Moutarde					Sulfite
VIANDE	RAVIOLIS (PLAT COMPLET)				Céleri			Gluten									
VIANDE	TABOULE AUX POIS CHICHE (PLAT COMPLET)							Gluten									
GARNITURE	RATATOUILLE		Sans allergènes														
GARNITURE	TABOULE GARNITURE							Gluten									
LAITAGE	CAMEMBERT								Lait								
LAITAGE	PETIT CROC'LAIT								Lait								
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO		Sans allergènes														
DESSERT	MADELEINE							Gluten					Oeuf				

Mardi 30 juin 2026										
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE		celeri				Moutarde			Sulfite
ENTREE	PASTEQUE ENTREE	Sans allergènes								
VIANDE	PASTA MOZZARELLA AUX POIS CHICHE ET A LA TOMATE				Gluten	Lait				
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR SAUCE COCKTAIL		Celeri		Gluten	Lait	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson
GARNITURE	PUREE DE CELERI		Celeri			Lait				Sulfite
GARNITURE	COQUILLETTE				Gluten					
LAITAGE BIO	GOUDA BIO PORTION					Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE					Lait				
LAITAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT					Lait				
LAITAGE	GELIFIE VANILLE					Lait				
Mercredi 01 juillet 2026										
ENTREE	CONCOMBRE BULGARE					Lait				
ENTREE	SALADE DE PATE AU SURIMI		Crustacé		Gluten		Moutarde	Oeuf	Poisson	Sulfite
VIANDE	EMINCE DE VOLAILLE A L'INDIENNE		Celeri		Gluten	Lait	Moutarde	Oeuf		Sulfite
VIANDE	COLIN MEUNIERE				Gluten	Lait		Oeuf	Poisson	
GARNITURE	PENNE				Gluten					
GARNITURE	COURGETTE ASSAISONNE	Sans allergènes								
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES					Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE SUCRE					Lait				
LAITAGE BIO	YAOURT AROMATISE VANILLE BIO					Lait				
DESSERT	MADELEINE				Gluten			Oeuf		
Jeudi 02 Juillet 2026										
ENTREE BIO	CRUDITES BIO						Moutarde			Sulfite
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR				Gluten		Moutarde			Sulfite
VIANDE	CHEESEBURGER				Gluten	Lait	Moutarde		Sésame	Soja
VIANDE	ROTI DE BOEUF	Sans allergènes								
VIANDE	FISHBURGER				Gluten				Poisson	Sésame
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10	Sans allergènes								
GARNITURE	PETIT POIS	Sans allergènes								
DESSERT	MINI BROWNIE IND				Fruits à coques	Gluten		Oeuf		
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE					Lait				
DESSERT	MADELEINE				Gluten			Oeuf		

Vendredi 03 juillet 2026

ENTREE	MELON	Sans allergènes							
ENTREE	TERRINE BASQUE LOCAL*	Lait							
VIANDE	JAMBON BLANC*	Sans allergènes							
VIANDE	SURIMI MAYONNAISE (PLAT)	Crustacé	Gluten	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sulfite		
GARNITURE	CHIPS	Sans allergènes							
GARNITURE	MACEDOINE MAYONNAISE PLAT						Moutarde	Oeuf	Sulfite
LAITAGE	FONDU PRESIDENT						Lait	Oeuf	
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO	Lait							
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU YAOURT				Gluten	Lait	Oeuf		
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes							

* Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation sur notre cuisine centrale.