

Menus de la semaine



Semaine du 18 au 24 mai 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée:	M	Radis BIO beurre	Pamplémouze	Carottes râpées BIO	Duo de choux BIO	Salade de blé			
Plat protidique:		<b>Filet de colin MSC</b> Sauce oselle	<b>Sauté de veau LR</b> Sauce romarin & thym	<b>Sauté de bœuf</b>	<b>Omelette BIO nature</b>	<b>Trio de poisson</b> Sauce beurre blanc			
Garniture:	M	Purée de haricots verts BIO Haricots verts BIO	Purée de carottes BIO Riz BIO	Purée BIO de brocolis Pâtes comidigile	Purée BIO de navet Carottes BIO vidy	Purée BIO petits pois Petits pois			
Laitage/ Fromage:	M, A, G	Pont l'Evêque AOP	Cantal AOP	Yaourt nature local	Fromage blanc	Tomme blanche			
Dessert:	M, A, G	Purée pomme poire BIO	Compôte pomme melon BIO	Fruit de saison	Compote pomme pêche BIO	Fruit BIO de saison			
Laitage/ Fromage:		Fromage à tartiner	Lait entier	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc			
Biscuiterie:		Pain	Gâteau maison	Pain & chocolat	Palet breton	Pain & miel			
Fruit:		Purée pomme banane	Fruit de saison	Purée pomme coing	Fruit BIO de saison	Purée pomme fraise			
Legende	M G Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO AB	Label Rouge Vandée Française	Façon maison AOP / AOC				



Menus de la semaine



Semaine du 25 au 31 mai 2026

Mois de Juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée  
M  
6

Radis

Rillettes de sardine

Potage de petits pois

Salade de pommes de terre, yaourt et aneth

Plat principal

Sandwich maison au thon

Tortilla aux oignons

Sautés de poulet BIO  
Sauce tomate

Filet de colin MSC  
Sauce au thym

Garniture  
M  
5

Chips

Purée de haricots verts BIO  
Haricots verts BIO

Purée BIO de carottes  
Haricots blancs à la tomate

Purée d'épinards BIO  
Épinards BIO à la crème

Laitage/ fromage  
M, S, G

Edam

Fromage blanc

Emmental BIO

Yaourt nature BIO

Dessert  
M, S, G

Compote de pomme

Compote pomme melon BIO

Compote pomme pêche BIO

Fruit BIO de saison

Laitage/fromage

Petit suisse nature

Petit moule nature

Lait entier

Yaourt nature

Biscuiterie

Petit beurre

Pain

Gâteau maison

Pain au lait & miel

Fruit

Fruit BIO de saison

Fruit BIO de saison

Fruit BIO de saison

Purée pêche

Legende

M Moyen  
G Grand

MSC  
Local

Plat végétarien  
BIO

Label Rouge  
Viande Française

Fait maison  
AOP / AOC



Menus de la semaine



Semaine du 01 au 07 juin 2026

Moyens / Grands

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Colossalaw BIO au fromage blanc

Haricots verts BIO & maïs

Celeri rave BIO sauce fromage blanc au currin

Betteraves à l'échalote BIO

Concombre BIO & fêta

Plat protidique

Omelette BIO nature  
Sauce tomate

Sauté de dinde BIO  
Sauce basquaise

Cubes de poisson  
Sauce colombo

Aguillette de poulet LR

Bœuf égrené BIO  
Sauce tomate

Garniture

M

Purée BIO de petits pois  
Semoule BIO

Purée BIO julienne  
Julienne de légumes

Purée patate douce carotte  
Patate douce

Purée d'épinards BIO  
Épinards BIO à la crème

Purée de pommes de terre BIO  
Purée de pommes de terre BIO

Laitage/ fromage

M, A, E

Yaourt nature BIO

Compocte de pommes BIO

Fromage blanc BIO

Compocte pomme nectarine BIO

Compocte banane BIO

Dessert

M, A, E

Compocte pomme melon BIO

Compocte de pommes BIO

Compocte pomme nectarine BIO

Compocte pomme abricot BIO

Compocte banane BIO

Laitage/fromage

Fromage blanc

Yaourt nature

Petit suisse nature

Lait entier

Yaourt veourté

Biscuiterie

Petit beurre

Brioche tranchée

Pain & chocolat

Gâteau maison

Pain & beurre

Fruit

Fruit BIO de saison

Fruit BIO de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée pomme

Légende

M

Moyen

G

Grand

MSC

Local

Plat végétarien

BIO

AB

Label Rouge

Vandé Française

Fait maison

AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT  
**EUROMAT**



Menus de la semaine



Semaine du 15 au 21 juin 2026

Moyens / Grand

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Garniture

Laitage/ fromage

Dessert

Laitage/ fromage

Biscuiterie

Fruit

Légende

Moyen Grand

MSC Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge Vainde Française

Fait maison AOP / AOC



**Taboulé de quinoa BIO**

**Egrené de bœuf BIO à la bolognaise**

**Purée de carottes BIO**  
 **Coquillettes BIO à l'herminette**

**Fromage blanc**

**Fruit BIO de saison**

**Cœur dur BIO**

**Sauté de poulet BIO**  
**Sauce brune**

**Purée de haricots verts BIO**  
 **Lentilles BIO cuisinées**

**Yaourt nature BIO**

**Fruit BIO de saison**

**Haricots verts BIO à l'échalote**

**Filet de colin MSC**  
**Sauce aneth**

**Purée de courgettes BIO**  
 **Courgettes BIO gratinées**

**Saint Nectaire AOP**

**Compote pomme franboise BIO**

**Toast de rillettes de sardine**

**Omelette BIO nature**

**Purée de brocolis BIO**  
 **Brocolis BIO gratinés**

**Munster AOP**

**Compote pomme cannelle**

**Salade de riz, maïs et tomates**

**Filet de cabillaud MSC**  
**Sauce beurre blanc**

**Purée BIO de chou de Bruxelles**  
 **Choux de Bruxelles**

**Yaourt nature BIO**

**Fruit BIO de saison**

**Yaourt nature**

**Briciole bretonne**

**Purée pêche**

**Petit suisse nature**

**Galette bretonne**

**Purée pomme banane**

**Rondelé nature**

**Pain**

**Fruit BIO de saison**

**Fromage blanc**

**Petit beurre**

**Purée de poire**

**Petit suisse nature**

**Gâteau maison**

**Purée pomme cing**



Menus de la semaine



Semaine du 29 juin au 05 juillet 2026

Plats / Salades

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Salade de betteraves

Radis BIO beurre

Carottes râpées BIO

Salade de haricots verts BIO & maïs

Tomate BIO basilic

Plat protidique

M

Trio de poisson  
Sauce citron

Sauté de boeuf BIO

Emminé de porc BIO / Jambon de dinde

Sauté de poulet BIO  
Sauce catalane

Filet de colin MSC  
Sauce aioli

Garniture

M

Purée d'aubergines BIO  
Aubergines BIO

Purée de lentilles BIO  
Lentilles BIO cuisinées

Purée de brocolis BIO  
Brocolis BIO à la bechamel

Purée BIO de chou fleur  
Riz BIO

Purée de courgettes  
Duo de ratatouille maison & pommes de terre

Laitage/ fromage

M & G

Emmental BIO

Yaourt nature local

Coeq de Bruyère

Saint Nectaire AOP

Fromage blanc BIO

Dessert

M & G

Fruit BIO de saison

Compote pomme melon BIO

Compote pastèque

Fruit de saison

Fruit BIO de saison

Laitage/fromage

M

Petit moule nature

Lait entier

Yaourt aromatisé

Yaourt nature BIO

Petit suisse nature

Biscuiterie

M

Pain

Pain & chocolat

Gâteau maison

Sablé

Pain & miel

Fruit

M

Fruit BIO de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée pomme fraise

Purée de pommes

Légende

M

Moyen Grand

MSC

Local

Plat végétarien BIO

AB

Label Rouge

Viande Française

Fait maison AOP / AOC

AB

NORMAPROD BY EUROMAT  
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 06 au 12 juillet 2026

Mojeys / Grande

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

M

6

Radies BIO beurre

Pamplemousse BIO

Salade de tomate BIO & menthe

Salade de pommes de terre BIO

Betteraves BIO & pomme

Plat protidique

M

6

Sauté de porc BIO / Aiguillette de poulet LR

Emincé de boeuf BIO  
Sauce oignons

Filet de colin MSC

Sauté de veau LR  
Sauce moutarde

Omelette BIO aux poivrons

Garniture

M

6

Purée de chou-fleur  
Chou-fleur

Purée BIO de courgettes  
Semoule BIO

Purée BIO de blette  
Gratin de pommes de terre BIO & blettes

Purée de haricots verts BIO  
Haricots verts BIO

Purée de tomate BIO  
Riz BIO

Laitage/ fromage

M, S, 6

Saint Paulin

Cantal AOP

Emmental BIO

Saint Nectaire AOP

Yaourt nature BIO

Dessert

M, S, 6

Fruit BIO de saison

Compote pomme melon

Compote pastèque BIO

Fruit BIO de saison

Fruit BIO de saison

Laitage/ fromage

Biscuiterie

Fruit

Petit suisse nature

Pain & confit fraises

Purée pomme coing

Yaourt nature

Petit beurre

Purée pomme banane

Petit moule nature

Pain

Fruit de saison

Yaourt nature

Pain & miel

Purée pomme fraise

Petit suisse nature

Gâteau maison

Fruit de saison

Légende

M Moyen Grand

MSC Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge Vande Française

Fait maison AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT  
**EUROMAT**

Menus de la semaine



Semaine du 13 au 19 juillet 2026

Moyens / Grand / Petite / Végétarien

Entrée M 9

Carottes râpées BIO

Plat protidique

Sauté de dinde BIO  
Sauce olives vertes

Garniture M 6

Purée d'aubergines BIO  
Aubergines BIO

Laitage/ fromage M 3,5 6

Emmental BIO

Dessert M 3,5 6

Fruit BIO de saison

FEMME

Moyens / Grand

Betteraves BIO échalote

Fillet de cabillaud MSC  
Sauce tomate

Purée BIO de petits pois  
Duo de haricots rouges et haricots blancs BIO

Compte pomme melon BIO

Duo maïs & haricots rouges

Omelette BIO nature

Purée BIO de carottes

Yaourt nature BIO  
Compte pomme ananas BIO

Œuf dur BIO

Fillet de colin MSC  
Sauce beurre blanc

Purée fèves BIO  
Fèves BIO

Fourme d'Ambert AOP  
Fruit de saison BIO

Laitage/Fromage

Rondelle nature

Biscuiterie

Pain

Fruit

Fruit de saison

Yaourt nature

Pain & chocolat

Fruit de saison

Fromage blanc

Gâteau maison

Purée de pommes

Yaourt nature

Pain au lait

Purée de poire

Légende

M 6 Moyen Grand

MSC Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge Viande Française

Fait maison AOP / AOC



Menus de la semaine



Semaine du 20 au 26 juillet 2026

Jeudis / dimanches

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Batteraves BIO perillées

Duo de haricots verts BIO & beurre

Asperges

Colistaw BIO au fromage blanc

Taboulé BIO maison

Plat protidique

Aiguillette de poulet LR

Sauté de veau LR  
Sauce jus

Sauté de bœuf BIO  
Sauce oignons

Polschow! au poulet LR

Omelette BIO nature

Garniture

M

Purée d'épinards BIO  
Ble

Purée BIO de haricots plats  
Flageolets

Purée de ratatouille  
Ratatouille maison

Fromage blanc BIO

Purée de courgettes BIO  
Courgettes BIO

Laitage/ fromage

M & S

Yaourt nature BIO  
Fruit de saison

Saint Nectaire AOP  
Fruit de saison

Compoté pomme melon BIO

Compoté pomme manrique

Fruit BIO de saison

Dessert

M & S

Fruit de saison

Fruit de saison

Compoté pomme melon BIO

Compoté pomme manrique

Fruit BIO de saison

Laitage/ fromage

M

Fromage blanc

Petit suisse nature

Yaourt nature

Laît entier

Rondelé nature

Biscuiterie

M

Galette bretonne

Gâteau maison

Pain & conf. fraises

Gâteau coco maison

Pain

Fruit

M

Fruit de saison

Purée de pêche

Fruit de saison

Fruit BIO de saison

Purée pêche

Légende

M

Moyen Grand

MSC Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge

Fait maison AOP / AOC

NORMAPRO by EUROMAT  
**EUROMAT**

Menus de la semaine



Semaine du 27 juillet au 02 août 2026

Moyens / Salades

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade mexicaine

Salade de tomate BIO à la menthe

Salade piquillos (poivrons & tomate)

Carottes râpées BIO

Concombre BIO bulgare

Plat principal

**Sauté de bœuf BIO**  
Sauce court bouillon

**Sauté de dinde BIO**  
Sauce blanquette

**Filet de colin MSC**  
Sauce tomate

**Egrené de bœuf BIO à la bolognaise**

**Omelette BIO aux poivrons**

Garniture

Purée de tomate BIO  
Boullgour BIO

Purée de chou-fleur BIO  
Chou-fleur BIO

Purée de haricots verts BIO  
Haricots verts BIO

Purée de carottes BIO  
Coquillettes BIO

Purée BIO de petits pois  
Riz BIO

Laitage/ Fromage

Yaourt nature

Emmental BIO

Petit suisse BIO

Yaourt nature BIO

Savaron

Dessert

Compote pomme pêche BIO

Compote de pommes BIO

Compote pomme pastèque

Fruit BIO de saison

Fruit de saison

Laitage/Fromage

Fromage blanc

Fromage blanc

Yaourt nature

Lait entier

Fromage à tartiner

Biscuiterie

Petit beurre

Brioche tranchée

Pain & chocolat

Gâteau maison

Pain

Fruit

Purée pomme banane

Purée pomme fraise

Fruit de saison BIO

Purée de poire

Purée pomme coing

Legende

M Moyen  
G Grand

MSC Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge Viande Française

Fait maison AOP / AOC

NORMA PRO BY EUROMAT  
**EUROMAT**