










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
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 		<p>Carottes râpées  </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></p>	

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

 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:

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

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

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

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
<i>S/V : Poisson pané</i>			<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
			<i>S/V : Poisson pané</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:

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

 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:

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


 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