

Menu Végétarien

LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026
Céleri BIO + vinaigrette	Salade de lentilles		Rillettes de thon & toast	Coleslaw BIO
le Cordon bleu Signature PV : Pané fromage	Lasagne de légumes		Filet de cabillaud frais sauce citron	Curry d'agneau PV : curry de pois chiche
Petits pois carottes			Carottes Vichy BIO	Riz BIO
Saint Nectaire	Tomme bournette		Petit suisse nature BIO	Comté
Pomme BIO	Ananas		Praluline	Crème vanille
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)




















**Légende**

- Label Rouge
- Pêche responsable
- Ceufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Local
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Recette du chef
- Le Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Nouvelle recette
- PV Pesco-végétarien
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Menu *Végétarien*

LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
Salade de betterave mais vinaigrette	Salade verte BIO croutons vinaigrette		 Œufs mimosa	 <b>JOUR FÉRIÉ</b>
Filet de poulet à l'ancienne PV : Egréné végétal sauce à l'ancienne	Gratin de quenelles de brochet		Sauté de veau sauce champignons PV: Palet végétal sauce champignons	
Quinoa bio	Haricots verts extra fin		<i>pain spécial</i> Purée de carottes BIO	
Brie BIO	Yaourt BIO MONS		Tomme grise	
Banane	Tarte aux pommes		<b>TOU CHOCOLAT</b> Crème Chocolat	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

**Légende**

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 PV Pescovégétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		










04/05/2026

**SEMAINE 19**




















AU



















08/05/2026

Menu *Végétarien*





LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Tarte à la tomate	Concombre BIO mais olives		Salade verte + feta	 <b>JOUR FÉRIÉ</b>
 Chipolatas au jus Pv : Pané crousti emmental	Emincée de dinde sauce marengo  <u>Pesco-végétariens</u> : flan de légumes et sa sauce tomate		Dahl de lentilles BIO 	
Petits pois carottes bio au jus 	Coquillettes BIO + rapés 		Riz BIO pilaf à la courgette 	
 Fromage blanc BIO + Sucre  	St Nectaire  		Emmental BIO  	
Compote de pomme pêche bio  	Tarte amandines abricots 		Crème caramel 	
 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 		 Pain (Boulangier Roannais) 	

**Légende**







 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		

LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
Radis & son petit beurre demi sel	Salade de haricots verts à l'échalote		 <b>JOUR FÉRIÉ</b>  <b>JOUR FÉRIÉ</b>	
Roti de porc aux herbes  <i>Pesco-végétariens:</i> œufs brouillés fromage	Cabillaud sauce aurore 			
Pâtes BIO + rapés 	Ratatouille BIO 			
Buche mi - chèvre	Yaourt Mons  			
Pêche BIO 	Crème aux œufs 			
 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 	

















**Légende**

 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien			

### Menu végétarien

LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte BIO croustons vinaigrette		Jambon blanc & beurre PV : Œufs BIO + mayonnaise	Burger Maison Pesco-V : Burger végétarien maison
Saucisse de Toulouse au jus Pesco-végétariens: Galette maison à la sauce barbecue	Chili sin carné BIO		Filet de cabillaud frais au curcuma	 Frites + ketchup
Purée de pomme de terre BIO	Riz BIO		Courgettes échalotes BIO	Yaourt nature BIO + sucre
Carré de l'Est	Fleurs des Monts		Gouda BIO	Brownie & crème anglaise
Abricots BIO	Compote fruits rouges		Far au pruneaux	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

### Légende

 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 PV Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

25/05/2026

AU

29/05/2026

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
<h1>JOUR FÉRIÉ</h1>	Paté de campagne <b>PV</b> : Rillette de thons et toast		Tarte au fromage	Tomate BIO mozzarella
	Ravioli Tofu		Cuisse de poulet sauce à l'ancienne <b>Pesco V</b> : Galette végétale maison	Paëlla au poisson
	Yaourt BIO		Carottes BIO sautés	Riz BIO paëlla
	Compote de saison BIO		Tomme blanche	Comté
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

**Légende**

	Label Rouge		Recette du chef		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Local
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Filière marine engagée
	Le Porc Français		Bleu Blanc Cœur		Nouvelle recette		<b>PV</b> Pesco-végétarien		Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles				



Menu *Vegetarien*

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
Salade de lentilles BIO à l'indienne	Salade de concombre BIO et tomates BIO sauce blanche		Rillettes de thon & Toast	Melon Charentais
Sauté de Veau à la provençale <u>Pv</u> : Crêpe fromage	Roti de dinde froide <u>Pv</u> : Œufs BIO mayonnaise		Tarte aux petits légumes d'été BIO	Filet de merlu frais sauce pistou
Carottes Vichy BIO	Salade de pommes de terre BIO		Salade verte BIO vinaigrette	Ratatouille BIO
Yaourt à boire Mons	Fourme d'Ambert		Comté	Tomme bournette
Compote de pommes BIO à la cannelle	Crème catalane		Fraises	Tarte banane chocolat
Pain (Boulangier Roannais)	Pain (Boulangier Roannais)		Pain (Boulangier Roannais)	Pain (Boulangier Roannais)

### Légende

Label Rouge	Recette du chef	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Filière marine engagée
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	<b>Pv</b> Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		



Menu *Végétarien*

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Spaghettis de courgette BIO à la feta	Macédoine mayonnaise		Pastèque à la menthe	
Porc au caramel <i>Pesco-végétariens:</i> œufs brouillés fromage	Brandade de poissons		Croque fromage	
Pommes rissolées			Salade verte BIO	
Fromage blanc BIO + sucre	Douceurs Ardéchoise		Buche du pilat	
Compote de fruits rouges BIO	Nectarine BIO		Glace en pot	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)




















**Légende**

 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		

Menu *Vegetarien*

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Feuilleté fromage 	Salade de haricots verts		Salade de tomates BIO + basilic  	Melon charentais
Moussaka <u>Pesco-vege</u> : Moussaka vegetarienne	Œufs mayonnaise bio  <i>Repas froid</i> Riz BIO salade nicoise 		Sauté de veau sauce chasseur  <u>pesco-vegetarien</u> : Cake aux légumes	Filet de cabillaud frais sauce safrané 
St Nectaire  	Yaourt MONS à boire 		Carottes BIO braisées  	pommes de terre Wedjes
Pêche BIO  	Panna cotta fruit rouges 		Faisselle	Buche mi-chèvre
 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 		 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 

### Légende

 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

ÉTÉ EN MEDITERRANÉE

Menu *Vegetarien*

LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Jus de tomates BIO à la menthe	Haricots verts à l'échalotes		Salade verte vinaigrette	Tomates cerises
Roti de porc au jus PV : Crêpe chèvre	Pizza fromage Maison		Pilons de poulet rôti au paprika Pesco-végétarien : Quenelle de brochet sauce chasseur	Sandwich au thon tomate mayonnaise
Pate BIO papillons + râpés			Poêlé de courgettes BIO	Vacances! Chips
Pont l'Evêque	Tomme grise		Fleurs des monts BIO	Yaourt à boire Yoplait
Prunes BIO	Moelleux abricots		Riz au lait	Glace en cône + Jus de fruits BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

### Légende

Label Rouge	Recette du chef	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Filière marine engagée
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	PV Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		