




















<p><b>LUNDI : 27/04/2026</b> Concombres à la crème/olive  sce ketchup et ses country cubes Bulgy aux fruits mixés</p>	<p><b>LUNDI : 04/05/2026</b>  steak haché Mimolette Cake Marbré au chocolat</p>
<p><b>MARDI : 28/04/2026</b>  Meunière de dos de colin carottes rondelles et riz blanc Emmental Grillé aux pommes</p>	<p><b>MARDI : 05/05/2026</b> Macédoines de légumes/tomate  Jambon fumé , farfalles et gruyère râpé  Crème dessert à la vanille BIO</p>
<p><b>JEUDI : 30/04/2026</b>  Chipolatas sce tomate, ratatouille et semoule  Vache qui rit BIO Muffins au chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 07/05/2026</b>  Pané moelleux au gouda (U.E) sce crème, petits pois carottes et Pdt rissolées Kiri Compote de pomme</p>
<p><b> VENDREDI : 01/05/2026</b>  Un brin de bonheur pour le 1er Mai FERIE</p>	<p><b> VENDREDI : 08/05/2026</b>  N'oublions jamais 8 MAI anniversaire du VAC 1945 L'INDOCHINE EST FINIE FERIE</p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.










\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement.

<p><b>LUNDI : 11/05/2026</b></p> <p><b>Boulette de poulet (U.E)</b> scc crème, jeunes carottes et Pdt sautées Gouda Choux au chocolat</p>	<p><b>LUNDI : 18/05/2026</b></p>  <p>Carottes râpées/tomate <b>Aiguillettes panées de blé (U.E)</b> scc ketchup et ses frites Yaourt nature sucré</p>	<p><b>LUNDI : 25/05/2026</b></p>  <p>Bon lundi de Pentecôte! <b>FERIE</b></p>
<p><b>MARDI : 12/05/2026</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate <b>Nuggets de poisson</b> scc tomate et son riz blanc Liégeois à la vanille BIO </p>	<p><b>MARDI : 19/05/2026</b></p>  <p>Tortis à la bolognaise et gruyère râpé St Moret BIO  Salade de fruits frais</p>	<p><b>MARDI : 26/05/2026</b></p> <p><b>Paupiette de dinde (U.E)</b> scc forestière, petits pois et Purée de Pdt Camembert Tarte au flan</p>
<p><b>JEUDI : 14/05/2026</b></p>  <p>C'est l'Ascension. <b>FERIE</b></p>	<p><b>JEUDI : 21/05/2026</b></p>  <p><b>Burger (steak) de colin façon fish and chips</b> scc tomate, dés de carottes et riz blanc Edam Donut's sucré</p>	<p><b>JEUDI : 28/05/2026</b></p> <p>Surimi/mayo/tomate  <b>Saucisse de Strasbourg</b> scc ketchup, et ses Pdt rosti Yaourt à boire à la fraise</p>
<p><b> VENDREDI : 15/05/2026</b></p>  <p>C'est l'Ascension. <b>CONGES</b></p>	<p><b> VENDREDI : 22/05/2026</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichons <b>Mignonin de veau (U.E)</b> scc crème, légumes couscous et semoule Mousse au chocolat</p>	<p><b> VENDREDI : 29/05/2026</b></p> <p><b>Potatoes burger (U.E)</b> et ses haricots verts  St Bricet BIO Beignet aux pommes</p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

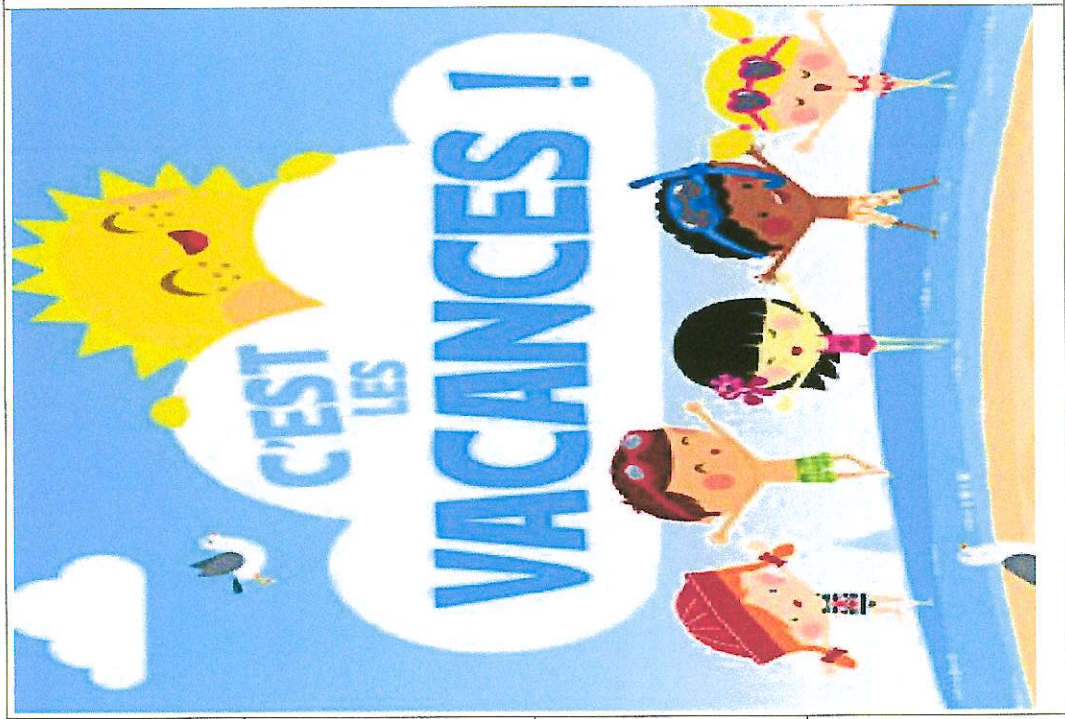
\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


















<p><b>LUNDI : 01/06/2026</b></p> <p><b>Boulette de boeuf (U.E)</b> scc tomate, ratatouille et semoule Bonbel Crêpe au sucre</p>	<p><b>LUNDI : 08/06/2026</b></p> <p><b>Lamelles kébab (U.E)</b> scc ketchup et ses frites</p> <p>Liégeois chocolat BIO  <b>Briquette de jus de pomme</b></p>	<p><b>LUNDI : 15/06/2026</b></p> <p>Taboulé à l'oriental/olive</p> <p> scc crème et son riz à la tomate</p> <p>Yaourts aux fruits BIO </p>
<p><b>MARDI : 02/06/2026</b></p> <p> Tomate cerise</p> <p> scc fromage, coquillettes et gruyère râpé Eclair vanille</p>	<p><b>MARDI : 09/06/2026</b></p> <p> scc béarnaise</p> <p><b>Brochette de poisson meunière</b> et son riz aux petits légumes Cantal jeune Cake nature</p>	<p><b>MARDI : 16/06/2026</b></p> <p> scc moutarde, haricots beurre et purée de Pdt Saint Paulin Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p><b>JEUDI : 04/06/2026</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p><b>Filet de poulet</b> scc rôti et sa jardinière de légumes Petits filous aux fruits</p>	<p><b>JEUDI : 11/06/2026</b></p> <p>Œufs durs/mayo/tomate</p> <p><b>Jambon blanc</b>, scc Mayonnaise et ses Pdt rôti Crème dessert caramel</p>	<p><b>JEUDI : 18/06/2026</b></p> <p></p> <p><b>Pizza tomatee/fromage (U.E)</b> et sa laitue Petit moulué au noix Brownie au chocolat</p>
<p><b>VENDREDI : 05/06/2026</b></p> <p><b>Tarte thon/tomate (U.E)</b> et sa laitue Fromage à tartiner « Mme Loïk » Fraises au sucre</p>	<p><b>VENDREDI : 12/06/2026</b></p> <p> scc tomate, duo de carottes et trio de céréales Fromage frais à tartiner « le carré » Abricot</p>	<p><b>VENDREDI : 19/06/2026</b></p> <p>Melon</p> <p><b>Steak haché de veau (U.E)</b> scc crème et ses Pdt risolées au paprika Fromage blanc à la vanille</p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



<p><b>LUNDI : 22/06/2026</b></p> <p><b>Bœuf Bourguignon</b> , carottes rondelles et Pdt rissolées Délice de camembert Abricot</p> <p><b>Jambon fumé</b> , macédoine de légumes et salade de Pdt maison Velouté fruit</p>	<p><b>LUNDI : 29/06/2026</b></p> <p><b>Aiguillettes de poulet crousty</b>  sœc froide crème/ciboulette et ses frites</p> <p>Kiri BIO  Pêches</p>
<p><b>MARDI : 23/06/2026</b></p> <p><b>Repas Froid</b> Quiche lorraine  salade de Pdt maison Velouté fruit</p>	<p><b>MARDI : 30/06/2026</b></p> <p> <b>Filet de merlu façon fish and chips,</b> sœc tomate et son riz aux petits légumes</p> <p>Edam Melon</p>
<p><b>JEUDI : 25/06/2026</b></p> <p>Duo de crudités/tomate </p> <p><b>Bouchée de colin au fromage</b>  sœc tomate et riz blanc </p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p><b>JEUDI : 02/07/2026</b></p> <p> <b>Laitue/maïs</b> </p> <p><b>Tortilla omelette aux oignons</b> et ses Pdt sautées Flamby caramel</p>
<p><b>VENDREDI : 26/06/2026</b></p> <p><b>Sauté de poulet</b>  à la crème, petits pois carottes et Pdt rosti </p> <p>Emental BIO  Tarte aux pommes</p>	<p><b>VENDREDI : 03/07/2026</b></p> <p><b>Cheeseburger (U.E)</b> sœc ketchup et ses country cubes </p> <p>Yaourt aux fruits BIO  <b>Briquette de jus d'orange</b></p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.