



## MENU du 1er au 5 JUIN 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 1er JUIN 2026

Concombre à la crème **ou** radis croque au sel  
Tortellini épinards ricotta sauce parmesan  
Tome Blanche  
Compote pomme/banane



### MARDI 2 JUIN 2026

**Fait maison** : Croq kebab  
Filet de poisson  
Ratatouille niçoise  
Emmental  
Fruit de saison

### JEUDI 4 JUIN 2026

**Produits frais** : Tomate mozzarella **ou** salade mêlée  
Patatoes burger  
Haricots verts persillés  
**Fait maison** : Chouquettes

### VENDREDI 5 JUIN 2026

**Produits frais** : Salade au Munster **ou** mâche mimosa  
Kefta  
Semoule couscous  
Yaourt aux fruits

La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 25 au 29 MAI 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 25 MAI 2026

- Férié -

### MARDI 26 MAI 2026

**Fait maison** : Salade de pâtes **ou** salade **d'orge BIO**

Cordon bleu : **Produits frais**

Epinards à la crème

St Paulin

Fruit de saison

### JEUDI 28 MAI 2026

Carottes au citron **ou** céleri rémoulade : **Produits frais**

Paupiettes de volaille

Pommes rissolées

**Fait maison** : Flan pâtissier

### VENDREDI 29 MAI 2026

Boullgour **ou** salade aux pommes

Filet de poisson meunière

**Fait maison** : Choux fleur béchamel

Chèvre

Beignet au chocolat



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 18 au 22 MAI 2026

Origine de la viande bovine : France



### LUNDI 18 MAI 2026

Mâche mimosa **ou** salade mêlée aux noix : **Produits frais**

**Fait maison** : Tartiflette au fromage

Compote de pomme **ou** compote pomme/fraise

### MARDI 19 MAI 2026

Feuilleté Hot-Dog

Filet de poisson pané

Printanière de légumes : **Produits frais**

Camembert

Fruit de saison

### JEUDI 21 MAI 2026

#### **Menu italien**

Tomate basilic **ou** salade César

**Fait maison** : Spaghetti bolognaise **BIO**

**Fait maison** : Fromage blanc à la straciatella



### VENDREDI 22 MAI 2026

Salade grecque **ou** carottes au citron

Chipolatas : **Produits frais**

Lentilles à la dijonnaise

Yaourt

Fruit de saison



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 11 au 12 MAI 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 11 MAI 2026

**Fait maison** : Salade alsacienne **ou** salade de blé

**Fait maison** : Filet de dinde à l'estragon

Haricots beurre

St Paulin

Fruit de saison

### MARDI 12 MAI 2026

#### **Menu oriental**

Salade aux agrumes **ou** salade de maïs : **Produits frais**

Couscous garni (Merguez-Pilon de poulet)

Glace



### JEUDI 14 MAI 2026

- Férié -

### VENDREDI 15 MAI 2026

- Jour non travaillé -



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 4 au 7 MAI 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 4 MAI 2026

Tomate basilic **ou** céleri à l'indienne  
Steack haché **BIO** sauce au poivre  
Haricots plats et pommes de terre  
Cancoillotte  
Fruit de saison

### MARDI 5 MAI 2026

Pamplemousse **ou** cœur de palmier  
Quenelles natures sauce aurore  
Pennés semi-complètes **BIO**  
Brie  
**Fait maison** : Mousse au chocolat



### JEUDI 7 MAI 2026

Tomate vinaigrette **ou** salade comtoise  
Poisson meunière  
Poêlée de légumes  
**Fait maison** : Moelleux au chocolat

### VENDREDI 8 MAI 2026

- Férié -



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 27 au 30 AVRIL 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 27 AVRIL 2026

Feuilleté de légumes

**Fait maison** : Omelette au fromage

Brocoli et pommes de terre

Yaourt nature

Fruit de saison



### MARDI 28 AVRIL 2026

Betteraves rouges **ou** asperges

Emincé de volaille

Cœur de blé

Tome blanche

Flan vanille caramel

### JEUDI 30 AVRIL 2026

**Menu mexicain**

Salade mexicaine **ou** salade avec des tortillas (chips)

**Fait maison** : Chili con carné

Riz

Churros



### VENDREDI 1<sup>er</sup> MAI 2026

- Férié -



La Principale,  
Sandrine BOETSCH

## MENU du 20 au 24 AVRIL 2026

Origine de la viande bovine : France

### LUNDI 20 AVRIL 2026

Concombre à la crème **ou** Tomates vinaigrette : **Produits frais**  
**Fait maison** : Paëlla aux calamars  
Petits-suisseaux aux fruits

### MARDI 21 AVRIL 2026

Salade de blé **ou** salade de pommes de terre  
Crispy au fromage  
Haricots verts  
Camembert  
Fruit de saison



### JEUDI 23 AVRIL 2026

Frisée aux croûtons **ou** salade mimosa : **Produits frais**  
**Fait maison** : Colombo de porc  
Frites  
Iles flottantes

### VENDREDI 24 AVRIL 2026

**Produits du marché** : Pâté de foie **ou** jambon de pays  
Haut de cuisse de poulet  
Petits pois/carottes  
Munster  
Fruit de saison



La Principale,  
Sandrine BOETSCH