

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

**Lundi**  
04/05/2026

**Mardi**  
05/05/2026

**Jeudi**  
07/05/2026

**Vendredi**  
08/05/2026

## ENTRÉES

Carottes râpées

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tartine oeuf et ciboulette

*Oeufs, Gluten, Lait*

## SALADES

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

*Moutarde, Sulfites*

Céleri remoulade

*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Merguez

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Emincé de dinde sauce caramel

*Gluten, Soja*

Poulet kedjenou (tomate, aubergine,  
oignon, gingembre)

*Sulfites*

## GARNITURES

Légumes couscous

*Céleri*

Brocolis BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre

*Lait*

Semoule

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Brie

*Lait*

Edam

*Lait*

Camembert

*Lait*

## DESSERTS

kiwi

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brownie

*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Yaourt aux fruits mixés

*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
11/05/2026

Mardi  
12/05/2026

Jeudi  
14/05/2026

Vendredi  
15/05/2026

## ENTRÉES

Cornichon  
*Moutarde*  
  
Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

## SALADES

Salade carotte courgette râpées façon  
coleslaw SB  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Boulettes au boeuf et volaille sauce  
tomate  
*Gluten, Soja*

Sauce façon bolognaise au boeuf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## GARNITURES

Boulgour  
*Gluten*  
  
Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Farfalle  
*Gluten*

## PRODUITS LAITIERS

Gouda  
*Lait*

Edam  
*Lait*

## DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes DCG  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé  
caramel  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
18/05/2026

Mardi  
19/05/2026

Jeudi  
21/05/2026

Vendredi  
22/05/2026

## ENTRÉES

Dips radis et houmous pois chiche  
*Sésame*

Cake à la tomate olives et basilic  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Dips radis et houmous pois chiche  
*Sésame*

## SALADES

Salade à la grecque (tomate,  
concombre, fromage de brebis, olive)  
*Lait*

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Haché au veau  
*Soja*

Moussaka au boeuf  
*Gluten, Lait*

Colin d'Alaska PMD sauce basquaise  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

## GARNITURES

Penne rigate BIO  
*Gluten*

Blé pilaf  
*Gluten*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Courgettes braisées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

## DESSERTS

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake semoule, amande et fleur oranger  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*

Riz au lait  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
25/05/2026

Mardi  
26/05/2026

Jeudi  
28/05/2026

Vendredi  
29/05/2026

## ENTRÉES

Tomates BIO vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

## SALADES

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Concombre rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PLATS

Beignets de calamars et quartier de  
citron  
*Gluten, Mollusques*

Chili con carne  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Couscous végétal  
*Céleri, Moutarde, Sulfites*

## GARNITURES

Bâtonnets de carottes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Boulgour  
*Gluten*

## PRODUITS LAITIERS

Saint paulin  
*Lait*

Saint nectaire AOP  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

## DESSERTS

Liégeois au chocolat  
*Lait, Soja*

Compote tutti frutti meringué allégée en  
sucres  
*Oeufs*

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
01/06/2026

Mardi  
02/06/2026

Jeudi  
04/06/2026

Vendredi  
05/06/2026

## ENTRÉES

Oeuf dur sauce curry  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Rillettes de sardine  
*Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites*

Raïta de concombre  
*Lait*

## SALADES

Céleri à la provençale (tomate  
mayonnaise, ail, basilic)  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Paëlla au poulet  
*Poissons, Gluten, Lait, Mollusques*

Saucisses de Strasbourg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Boulettes au mouton et boeuf sauce  
printanière  
*Gluten, Soja*

Tajine marocain aux pois chiches et  
semoule  
*Fruits à coque, Moutarde*

## GARNITURES

Jardinière de légumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots beurre persillé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Lentilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre à la muscade  
*Lait*

## PRODUITS LAITIERS

Saint paulin  
*Lait*

Tomme grise  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

Brie  
*Lait*

## DESSERTS

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Barre bretonne  
*Oeufs, Gluten*

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt aux fruits mixés  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
08/06/2026

Mardi  
09/06/2026

Jeudi  
11/06/2026

Vendredi  
12/06/2026

## ENTRÉES

Carotte sauce au guacamole  
*Lait, Sulfites*

Quiche aux petits pois et fromage de chèvre  
*Oeufs, Gluten, Lait*

## SALADES

Macédoine mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Courgettes râpées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PLATS

Riz, cari de poulet et haricots rouge  
*Moutarde, Sulfites*

Sauce façon bolognaise au boeuf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Sauté de porc sauce caramel  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

## GARNITURES

Penne rigate BIO  
*Gluten*

Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fondue de poireau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

## PRODUITS LAITIERS

Emmental  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

## DESSERTS

Compote pommes et abricots allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté chocolat à boire  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
15/06/2026

Mardi  
16/06/2026

Jeudi  
18/06/2026

Vendredi  
19/06/2026

## ENTRÉES

Duo de melons  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mousse de canard  
*Oeufs, Gluten, Lait*

## SALADES

Concombre rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*  
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate  
*Moutarde, Sulfites*

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Cordon bleu de volaille  
*Gluten, Lait, Soja*

Steak haché de boeuf sauce ketchup  
*Sulfites*

Couscous végétal aux 5 légumes et  
raisins secs et pois chiches rotis  
*Céleri, Moutarde, Sulfites*

Dés colin d'Alaska PMD sauce aux  
légumes d'été  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

## GARNITURES

Courgettes persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*  
Penne aux tomates et à l'huile de  
tournesol olive  
*Gluten*

Pommes de terre quartier avec peau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*  
Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*  
Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Saint paulin  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Cantal AOP  
*Lait*

Edam  
*Lait*

## DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées  
en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé  
caramel  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Beignet à la framboise DCG  
*Oeufs, Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

St Melaine Mai Juin 2026

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

**Lundi**  
22/06/2026

**Mardi**  
23/06/2026

**Jeudi**  
25/06/2026

**Vendredi**  
26/06/2026

## ENTRÉES

Oeuf dur sauce curry  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Melon vert  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tartine chèvre poivron rouge et basilic  
*Gluten, Lait*

Pâté de foie  
*Gluten*

## PLATS

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane  
*Gluten, Soja*

Riz, colombo de pois chiche  
*Moutarde, Sulfites*

Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  
*Gluten, Sulfites*

Merlu PMD sauce citron  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

## GARNITURES

Carottes persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Boulgour  
*Gluten*

Courgettes braisées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Saint paulin  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

## DESSERTS

Yaourt aux fruits mixés  
*Lait*

Mille-feuille  
*Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes et fraises allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.