

Menus du 27 avril au 22 mai 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUIT LABELLISÉ



Sans viande



Élu par les enfants



Recette du chef

<p>lundi 27 avr.</p> <p>Carottes râpées BIO </p> <p>Chipolatas locale / Saucisse végété </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Ile flottante</p>	<p>mardi 28 avr.</p> <p>Salade de maïs et tomates</p> <p>Curry de patate douce aux pois chiche</p> <p>Riz BIO </p> <p>Fromage / Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 29 avr.</p> <p>Flammekueche aux oignons du chef </p> <p>Steak haché / Haché végété, sauce barbecue</p> <p>Choux fleurs BIO gratinés </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>jeudi 30 avr.</p> <p>Radis sauce fromage blanc</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petits-pois</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>vendredi 1 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>lundi 4 mai</p> <p>Betteraves lannières, vinaigrette</p> <p>Sauté de porc local aux pommes / Omelette piperade </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Fromage local / Laitage </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>mardi 5 mai</p> <p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>Nuggets de poulet plein filet / Nuggets végété, ketchup</p> <p>Potatoes </p> <p>Fromage / Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 6 mai</p> <p>Beignet de brocolis, sauce fromage blanc</p> <p>Croque aux tomates et à la mozzarella </p> <p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Compote du chef </p>	<p>jeudi 7 mai</p> <p>Macédoine, mayonnaise</p> <p>Boulettes de boeuf / Falafels, sauce provençale</p> <p>Riz BIO à la ratatouille </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Donut sucré</p>	<p>vendredi 8 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>lundi 11 mai</p> <p>Salade batavia et maïs, vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet local / Emincé végétal, sauce curry </p> <p>Brocolis BIO aux oignons </p> <p>Tomme IGP / Laitage </p> <p>Crème caramel vanille locale </p>	<p>mardi 12 mai</p> <p>Tomates, vinaigrette </p> <p>Carbonnade de boeuf / Omelette, sauce carbonnade</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mercredi 13 mai</p> <p>Tzatziki de concombres</p> <p>Jambon braisé / Pané fromager, sauce moutarde et cidre</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Glace</p>	<p>jeudi 14 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>vendredi 15 mai</p>
<p>lundi 18 mai</p> <p>Pâté de campagne / Rondelle de surimi</p> <p>Sauté de dinde BIO / Galette de quinoa, sauce tomate </p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>mardi 19 mai</p> <p>Courgettes râpées, vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC, sauce aurore </p> <p>Blé</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert locale </p>	<p>mercredi 20 mai</p> <p>Radis, beurre</p> <p>Hot dog / Hot dog végété</p> <p>Frites</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Banane et chocolat fondu</p>	<p>jeudi 21 mai</p> <p>Concombres BIO, vinaigrette </p> <p>Sauté de boeuf aux olives / Galette de quinoa</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Cheesecake, coulis de fruits rouges</p>	<p>vendredi 22 mai</p> <p>Salade verte</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Yaourt à la fraise BIO </p>

Retrouver les menus sur l'API mobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr

Menus du 25 mai au 12 juin 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUIT LABELLISÉ



Sans viande



Élu par les enfants



Recette du chef

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
FÉRIÉ	<p>Tomates, vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Sauté de porc local / Galette de lentille, sauce Dijonnaise</p> <p>Carottes BIO rondelles</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Melon</p> <p>Burger de veau / Burger végété</p> <p>Frites</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème et échalote</p> <p>Bolognaise végété</p> <p>Pennes HVE</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Filet de merlu, sauce provençale</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Fromage local / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
<p>Mesclun de salade, vinaigrette</p> <p>Filet de cabillaud, sauce à l'oseille</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc à l'Oréo®</p>	<p>Rillettes de thon mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf local / Galette de quinoa, sauce à l'espagnol</p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage / Yaourt BIO Village</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pousse d'épinards en salade, vinaigrette au miel</p> <p>Quiche au fromage du chef</p> <p>Fromage local / Laitage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Haricots verts BIO, vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde / Galette d'épinards, sauce fromage frais</p> <p>Coquillettes HVE</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Brownies</p>	<p>Tomates au basilic</p> <p>Couscous merguez / Merguez végété</p> <p>Semoule HVE</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
<p>Betteraves, vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf local façon bourguignon / Croque légumes mozza</p> <p>Blé</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Emincé de dinde / Croque fromage, sauce à la crème</p> <p>Duo d'haricots</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Cordon bleu végété, sauce Napolitaine</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Smoothie de fraises</p>	<p>Demi wrap thon</p> <p>Chili con carne / Chili sin carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Gâteau mexicain</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce fromagère</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Fromage / Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr

Menus du 15 juin au 03 juillet 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUIT LABELLISÉ



Sans viande



Élu par les enfants



Recette du chef

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
<p>Pastèque</p> <p>Sauté de bœuf au paprika / Galette de quinoa</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Tomme IGP / Laitage </p> <p>Crème dessert locale et BIO </p>	<p>Tomates et billes de mozzarella</p> <p>Polpettes / Boulettes tomate et basilic, sauce Napolitaine</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Beignet nature</p>	<p>Pâté de campagne, cornichons / Oeuf dur</p> <p>Jambon braisé / Filet de poisson</p> <p></p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Betteraves, sauce Bulgare</p> <p>Carbonara de poisson</p> <p>Torsades HVE </p> <p>Babybel® / Laitage</p> <p>Soupe de fraises</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Pizza margherita </p> <p>Fromage / Yaourt nature</p> <p>Gâteau au citron</p>
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<p>Concombres BIO, vinaigrette </p> <p>Paëlla aux aiguillettes de poulet / Paëlla de poisson</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme IGP / Laitage </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Piémontaise jambon / piémontaise nature</p> <p>Filet de colin MSC, sauce curry </p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Jambon braisé / Galette de légumes au quinoa, sauce charcutière</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Lasagnes bolognaise du chef / Lasagnes à l'égréné végétal </p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Muffin</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> <p>Falafels, sauce kebab</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juil.	jeudi 2 juil.	vendredi 3 juil.
<p>Concombres BIO à la crème </p> <p>Aiguillettes de poisson, sauce crème</p> <p>Carottes BIO braisées </p> <p>Fromage local / Laitage </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade d'oeufs durs BIO </p> <p>Rôti de porc / Falafels, sauce tomate</p> <p>Chou fleur BIO braisé </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de tomates, vinaigrette</p> <p>Burritos au bœuf / Burritos végé</p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Fromage / Laitage </p> <p>Fromage blanc au spéculoos®</p>	<p>Kebab végétarien (salade, tomate, oignon)</p> <p>Chips </p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Crêpe au coulis de chocolat</p>	<p>Carottes au citron</p> <p>Bouchée façon reine à la volaille / Bouchée façon reine végé</p> <p>Blé</p> <p>Fromage / Fromage blanc</p> <p>Pastèque</p>

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr