

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026


























	Repas végétarien			
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai	
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Fenouil râpé à la pomme , Vinaigrette au miel Salade de fusillis BIO au pesto Macédoine mimosa 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Melon 	
<ul style="list-style-type: none"> Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai , Sauce crème 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de colin MSC 	
<ul style="list-style-type: none"> Blé nature Carottes aux oignons jaunes 	<ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> Macaronis HVE Petits pois aux oignons 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	
<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits Fruits de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots au sirop Fruits de saison Flan pâtissier du chef sans pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat Fruits de saison Salade de fruits du chef 	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026











































Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
<ul style="list-style-type: none">  Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette  Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette  Pastèque 	<ul style="list-style-type: none">  Tomates , Vinaigrette  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry  Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none">  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Radis , Beurre Tartine façon pizza au chorizo
<p>Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce barbecue</p> <ul style="list-style-type: none">  Omelette aux oignons
<ul style="list-style-type: none">  Ratatouille du chef  Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none">  Frites  Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none">  Tortis HVE  Piperade
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none">  Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none">  Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none">  Laitage
<ul style="list-style-type: none">  Compote de pommes et cassis  Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none">  Fruits de saison  Yaourt aromatisé  Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none">  Poire au coulis de framboises et amandes  Fruits de saison Liégeois au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Repas végétarien Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon  Gaspacho de tomates au basilic	 Salade verte , Vinaigrette  Quinoa façon taboulé libanais  Œuf dur mayonnaise	Radis , Beurre  Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette  Gaspacho de tomates au basilic	 Tomates mozzarella , Vinaigrette  Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Courgettes râpées , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette  Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail  Tortilla aux oignons	Rôti de porc , Sauce aux épices Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauté de bœuf aux carottes Nuggets au poisson	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
 Ratatouille du chef  Coeur de blé	 Riz créole  Brocolis	 Coquillettes HVE  Haricots verts à l'ail	 Aubergines grillées  Pommes de terre rôties au thym	 Semoule HVE au beurre  Demi courgette rôtie au four aux herbes
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Suisse aromatisé  Fruits de saison  Tarte au citron	Liégeois à la vanille  Fruits de saison  Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	 Fruits de saison Fromage blanc nature , Speculoos Mousse au chocolat du chef	 Moelleux aux abricots  Fruits de saison  Compote de pêches	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

			Animation Japon / Manga
Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE) Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz Batavia à l'avocat et crevettes Salade verte garnie aux légumes
<p>Jambon blanc Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes au saumon MSC du chef</p>	<p>Cordon bleu de dinde Croque monsieur</p>	<p>Poulet teriyaki Filet de hoki MSC , Sauce gingembre citron</p>
<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'étuvé Frites 	<p> Salade verte</p>	<ul style="list-style-type: none"> courgettes sautées à l'ail Boulgour tomate 	<p>Nouille de riz Légumes à la japonaise</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruits de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Pot de glace Yaourt aromatisé 	<p>Quatre quart du Chef aux framboises</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pêches 	<p>Panna cotta au thé vert et miel</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Sponge cake Japonais

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Sainte Clotilde

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Pastèque Salade de blé et mimolette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre Aubergines grillées et feta AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise végétale 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Ile flottante du chef Smoothie banane, framboise, lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert au chocolat Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe à la confiture de fraise du chef Fruits de saison Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pomme et pêche Fromage blanc aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p>Salade de perles de pâtes au surimi MSC</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Gaspacho Andalou Taboulé (semoule HVE) 	<p>Saucisson à l'ail , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates au basilic , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes Cake aux olives 	<ul style="list-style-type: none"> Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare Salade verte , Vinaigrette
<p>Escalope de porc , Sauce miel moutarde</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Rôti de veau , Jus à l'oriental Colin MSC meunière</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine aux oignons et mozzarella Tarte fine du Chef à la tomate et au bacon 	<p>Tajine de volaille aux citron confits</p> <ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère 	<p>Calamars à la romaine , Sauce provençale</p> <ul style="list-style-type: none"> Boudin noir aux pommes
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à la provençale Pommes de terre grenailles 	<p>Farfalles HVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Piperade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour tomates Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> courgettes sautées à l'ail Riz pilaf
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois au chocolat Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert praliné Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade Pot de glace 	<p>Far breton aux pommes</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruits de saison Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Sainte Clotilde

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Repas végétarien	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Samoussas aux légumes Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Pâté de canard , Cornichons Fenouil râpé à l'orange 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tapenade et son toast Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Riz 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour Beignet d'aubergines du Chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes HVE Brocolis 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et crème anglaise Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits Fruits de saison Gâteau au yaourt du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots rôtis au miel Fruits de saison Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux bigarreaux Fruits de saison Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Fruits de saison Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026
































Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Radis Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Tortellini ricotta épinards Filet de poulet frit 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf au paprika Filet de colin MSC , Sauce aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulet , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé Omelette fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Courgettes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Riz 	<ul style="list-style-type: none"> Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Donut Fruits de saison Pêche rôtie et spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc et muesli au miel Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruits de saison Compote de pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Sainte Clotilde

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

	Repas végétarien		Repas végétarien	Repas de vacances
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
<ul style="list-style-type: none">  Houmous  Pastèque  Salade de haricots verts aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none">  Melon  Guacamole et ses toasts  Salade de maïs et radis , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none">  Tomates , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette Toast au chèvre 		
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette 	<ul style="list-style-type: none">  Pizza aux trois fromages  Pizza Provençale 	<ul style="list-style-type: none">  Omelette nature Saucisse de Toulouse 		
<ul style="list-style-type: none">  Brocolis aux oignons  Riz créole 	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte  Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none">  Coquillettes HVE  Fondue d'épinards à l'ail 		
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage
<ul style="list-style-type: none">  Smoothie bananes et fruits rouges  Yaourt aromatisé  Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Bâtonnet de glace au chocolat  Fruits de saison  Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none">  Fromage blanc aux fruits  Fruits de saison  Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière 		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.