

# SEMAINE DU 18/05/2026 AU 22/05/2026

## LUNDI 18 MAI

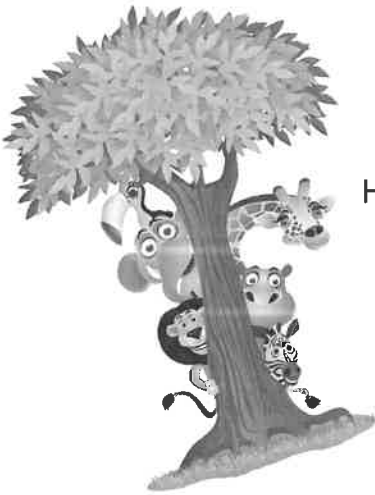
Salade vert mais/gruyère vinaigrette\*

Flan de choux fleur\*

Salade verte BIO

Petit suisse aux fruits BIO

Ile flottante



## MARDI 19 MAI

Haricots verts/betterave/mais/vinaigrette\*

Moussaka

Camembert BIO

Banane BIO



## JEUDI 21 MAI

Concombre/ vinaigrette\*

Bœuf coulis de tomates\*

Pommes vapeur

Yaourt BIO vanille

Pomme

## VENDREDI 22 MAI

Radis roses/beurre

Poisson du jour sauce hollandaise\*

Petits pois carotte

Fromage blanc BIO/sucre

Ananas au sirop



UCPA- ZA la Grenoblerie

17400 Saint Jean d'Angely

05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

\*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

# SEMAINE DU 25/05/2026 AU 29/05/2026

## MARDI 26 MAI

Carottes rapées fraîches BIO/vinaigrette\*  
Flan de Courgettes  
Fromage blanc BIO/sucre  
Banane BIO



## JEUDI 28 MAI

Maquereau à la tomate  
Roti de porc  
Epinards à la crème  
Yaourt BIO nature  
Pomme

## VENDREDI 29 MAI

Céleri mayonnaise  
Poisson meunière/citron  
Purée de potiron  
Cantal AOC à la coupe  
Crème chocolat

UCPA- ZA la Grenoblerie  
17400 Saint Jean d'Angely  
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

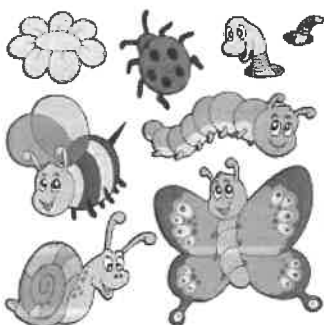
**\*Fait maison Menus validés par une diététicienne**



# SEMAINE DU 01/06/2026 AU 05/06//2026

## LUNDI 01 JUIN

Salade coleslaw, vinaigrette\*  
Chipolatas CE2  
Haricots verts  
Petit suisse fruits BIO  
Semoule nappée caramel



## MARDI 02 JUIN

Betterave mais/haricot vert /vinaigrette\*  
Pates bolognaise végétale\*  
Salade verte BIO  
Camembert  
Nectarine



## JEUDI 04 JUIN

Radis roses /beurre  
Filet de dinde labellisé à la crème\*  
Risotto aux champignons\*  
Fromage blanc BIO/sucre  
Poire



## VENDREDI 05 JUIN

Melon  
Poisson du jour sauce mousseline  
Purée d'épinards  
Yaourt fermier peche  
Compote pommes/ananas



UCPA- ZA la Grenoblerie  
17400 Saint Jean d'Angely  
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

\*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

# SEMAINE DU 08/06/2026 AU 12/06/2026

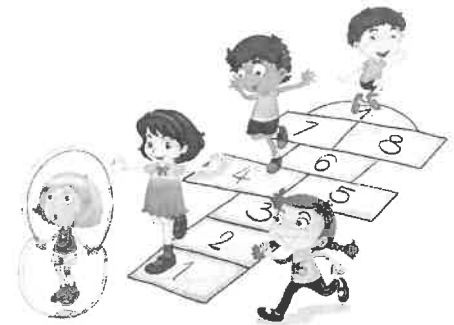
## LUNDI 08 JUIN

Pâté de campagne CE2  
Poulet labellisé basquaise  
Haricot vert  
Vache qui rit  
Pêche



## MARDI 09 juin

Haricots verts CE2/mais /vinaigrette\*  
Poisson du jour sauce citron\*  
Boullgur  
Cantal AOC à la coupe  
Crème chocolat



## JEUDI 11 juin

Carottes râpées fraîches BIO/ vinaigrette\*  
Pates végétariennes  
Yaourt fermier framboise  
Riz au lait BIO

## VENDREDI 12 juin

Tomate/vinaigrette\*  
Poisson du jour sauce poivron\*  
Courgettes braisées  
Petit suisse fruits BIO  
Poire



UCPA- ZA la Grenoblerie  
17400 Saint Jean d'Angely  
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

\*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

# SEMAINE DU 15/06/2026 AU 19/06//2026

## LUNDI 15 JUIN

Pasteque  
Lasagnes légumes du sud pesto  
Salade vert BIO/vinaigrette\*  
Cantal AOC à la coupe  
Ile flottante



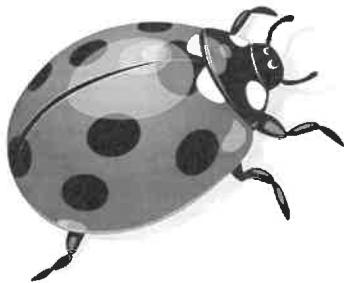
## MARDI 16 JUIN

Salade de lentilles /vinaigrette\*  
Omelette  
Riz BIO  
Camembert BIO  
Banane BIO



## JEUDI 18 JUIN

Concombre/vinaigrette\*  
Bœuf coulis de tomate  
Pommes noisette  
Yaourt vanille BIO  
Fraises



## VENDREDI 19 JUIN

Saucisson sec/beurre  
Parmentier de poisson  
Fromage blanc BIO/sucre  
Tarte aux pommes



UCPA- ZA la Grenoblerie  
17400 Saint Jean d'Angely  
05.46.59.52.35

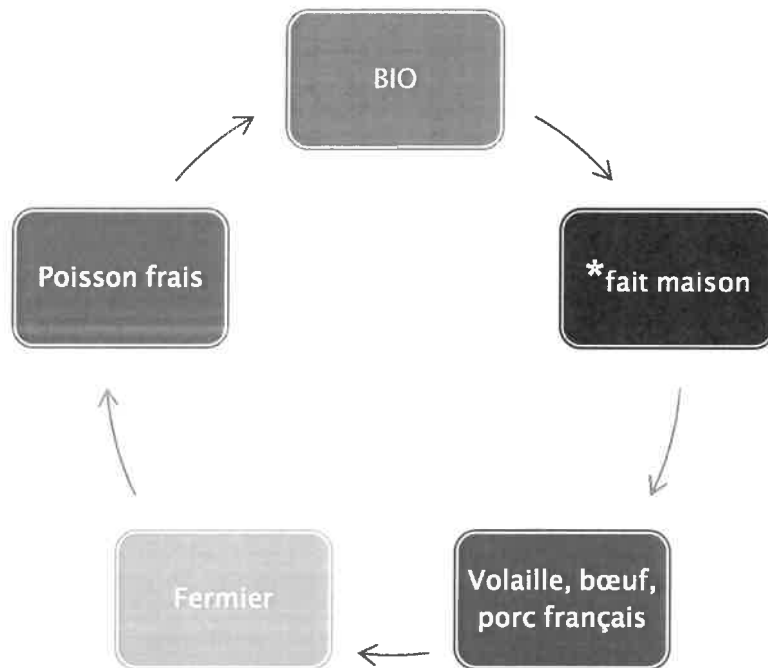
« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

\*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

# LEGENDE

## Origines, lieu de production et labels connus à l'élaboration des menus



- **BIO en vert**
- **\* fait maison**
- **Volaille, bœuf, porc français en rouge**
- **Fermier, local en orange**
- **Poisson frais en bleu**

**UCPA- ZA la Grenoblerie**  
**17400 Saint Jean d'Angely**  
**05.46.59.52.35**

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

**Menus validés par une diététicienne**