

Le Born H-3  
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

		Menu	
 	Lundi	Salade pommes de terre, maïs - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce napolitaine /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Emmental Bio</b>  Liégeois chocolat	
	Mardi	Perles de pâtes - Vinaigrette Omelette au fromage du chef (MEA)  Ratatouille <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic  <b>Pomme Bio</b> 	
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Estival  Boulettes au bœuf  - Façon Stroganoff /Galette de blé, fromage et épinard Courgettes persillées <b>Camembert Bio</b>   <b>Banane Bio</b> 	
	Vendredi		

Le Born H-3  
Du 11/05/2026 au 15/05/2026



Menu

api

Lundi

Pomelos - , sucre  
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce printanière  
**Coquillettes Bio**    
Madeleine Vital Ainé  
Compote fraîche **pomme Bio** abricot  

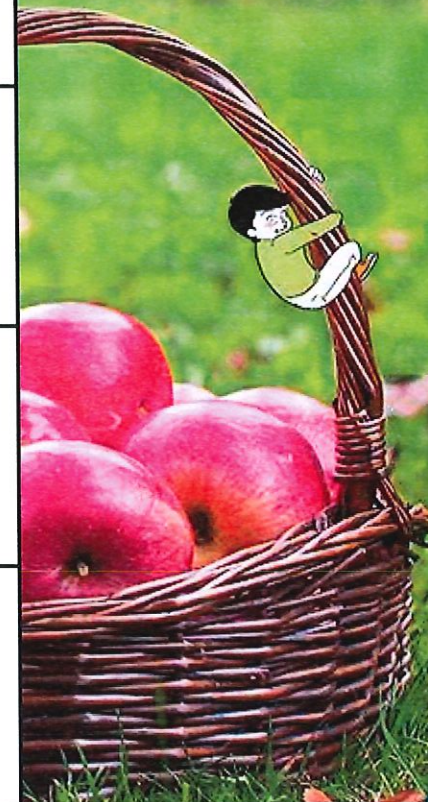
Mardi

Salade verte - Vinaigrette façon Caesar  
Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg  
/Pain Hot dog - Filet de Poisson pané MSC   
Frites - Sauce ketchup (bidon )  
Cheddar râpé  
Smoothie pomme bio fraise 

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Le Born H-3  
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

		Menu	
 	Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet  - Sauce colombo /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce colombo Petits pois CE2 <b>Edam Bio</b>  Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  Carottes Ce2 persillées  <b>Emmental Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Lasagnes au boeuf  /Lasagnes de légumes <b>Mimolette Bio</b>  Yaourt aromatisé 	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette Dahl de lentilles corail bio  <b>Riz Bio</b> Pilaf  Suisse sucré  Gateau du chef au chocolat 	

Le Born H-3  
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Concombre - Vinaigrette  
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷  
/Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature  
Boudoirs Vital Ainé  
Compote fraîche **pomme Bio** framboise 🍷🍷

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette  
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental 🍷  
Saint Nectaire AOP 🍷  
**Banane Bio** 🍷

Melon  
Curry de poisson  
**Semoule Bio** 🍷🇫🇷  
Yaourt sucré 🇫🇷  
Cake du chef au citron



Le Born H-3  
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

		Menu	
	Lundi	<p><b>Fusilli Bio</b> - Vinaigrette Paupiette de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette de blé, fromage et épinard</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> tomatés Bethmale mi Vache et Chèvre Liégeois vanille</p>	
	Mardi	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) Estival Tortillas de pommes de terre Ratatouille</p> <p><b>Gouda Bio</b> Pêche</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Melon Tomate farcie (à plat) /Tomate farcie végétarienne à plat Suisse sucré Abricot</p>	
	Vendredi	<p>Salade grecque (tomate, concombre, olive) - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Courgettes à la Béchamel Sauce caramel Gâteau de semoule du chef</p>	

Le Born H-3  
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

		Menu	
	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Gratin de courgettes et lentilles corail Bio <b>Semoule Bio</b>   <b>Edam Bio</b>  Nectarine</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge   /Omelette nature Gratin dauphinois Brie Compote fraîche pomme Bio pêche  </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Tomates cerises - Vinaigrette façon Caesar Chili con carne /Chili sin carne <b>Riz Bio</b> Pilaf  Suisse sucré  Gâteau du Chef chocolat avocat </p>	
	Vendredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym (suppression de la FR au 14/06/26) Beignets de brocolis <b>Mimolette Bio</b>  Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon </p>	

Le Born H-3  
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
**Emmental Bio**   
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) Estival   
Rôti de dinde   
/Filet de Poisson pané MSC   
Courgettes à la Béchamel  
Saint Nectaire AOP   
Pêche

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  
Rougail de saucisses  
/Rougail de colin MSC  
**Riz Bio** Pilaf   
**Mimolette Bio**   
**Banane Bio**

Vendredi

