

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

LUNDI	27-avr	MARDI	28-avr	MERCREDI	29-avr	JEUDI	30-avr	VENDREDI	1-mai
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Taboulé oriental</u>		 Tomates et concombres en dés		 Mousse de petits pois à tartiner			
Betteraves vinaigrette		 Pâté de campagne* local (à couper par vos soins)		Friand au fromage		 Salade de blé estival (blé, tomate, poivron, basilic)			
 <u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>	X	Nuggets de poulet	X	 Boulettes à l'agneau sauce curry		 Cœur de colin crème de ciboulette	X		
Poisson pané		 <u>Plat d'épinards au fromage</u>		 Timbale de colin au curcuma		 Rôti de porc au jus* local			
 <u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Carottes</u>	X	 Semoule		 <u>Chou-fleur BIO béchamel</u>	X		
 Courgettes à la tomate		 Riz aux petits légumes		 Mélange de légumes oriental		 Pommes vapeur			
<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Fondou Président</u>	X	 <u>Petit fruité BIO</u>		<u>Camembert</u>			
Petit moulé nature		Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette à la coupe		Yaourt sucré			
<u>Pêche au sirop (en boîte)</u>		<u>Fran nappé caramel</u>	X	<u>Tranche de quatre-quarts</u>		<u>Fruit</u>			
<u>Fruit</u>	X	 <u>Purée pomme fraise BIO</u>		Coupelle pomme		Crème dessert à la vanille	X		

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise			
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière			
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille			
 <u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		 <u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		 <u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		 <u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>			
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts			
Frites		Frites		Frites		Frites			



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



vieilles vignettes viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

LUNDI	04-mai	MARDI	5-mai	MERCREDI	6-mai	JEUDI	7-mai	VENDREDI	8-mai
 <u>Lentilles vinaigrette</u>		 Houmous du chef		 Tomate vinaigrette		 <u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>	X		
 Terrine basque locale* (à couper par vos oins)		 Carottes râpées vinaigrette		 Salade de pâtes au surimi (pâtes, surimi, tomate)		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>			
Rosti de légumes	X	 <u>Saucisse de Francfort*, local</u>	X	 Jambon blanc*		 <u>Langue de bœuf sauce tomate</u>	X		
 Timbale de blé aux petits pois (plat complet végétal)		Cœur de colin sauce bonne femme (champignons)		Flan d'épinards au fromage		Croustifromage			
Petits pois	X	 <u>Haricots verts BIO</u>		Purée		 <u>Coquillettes</u>	X		
 Blé		Boulgour		 Chou-fleur béchamel		 Mélange de légumes oriental			
<u>Petit moulé nature</u>		Yaourt sucré	X	Fromage bûchette					
Petit suisse sucré	X	Camembert		 Yaourt sucré BIO					
 <u>Fruit BIO</u>	X	Tranche de quatre quarts	X	 Gâteau au yaourt du chef		<u>Yaourt framboise en sauce de la ferme du vieux Puits</u>	X		
Gélifié caramel		Coupelle pomme		Fruit		Fondu Président et gélifié chocolat			

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette			
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette			
Poisson pané		Poisson pané	3 SP	Poisson pané		Poisson pané			
Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)			
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes			
Frites		Frites	X	Frites		Frites			



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026

LUNDI	11-mai	MARDI	12-mai	MERCREDI	13-mai	JEUDI	14-mai	VENDREDI	15-mai
<u>Salade de pomme de terre,</u> olive, œuf, sauce fromage blanc		<u>Salade de pâtes au basilic</u> (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic)	X	<u>Salade Andalouse</u> (haricots verts, tomate, poivrons, maïs)					
<u>Pâté de campagne local*</u> (à couper par vos soins)		<u>Tomate vinaigrette</u>		<u>Taboulé oriental</u>					
<u>Beignets de calamars et</u> mayonnaise	X	<u>Gratin de chou-fleur</u> <u>au jambon*</u> (plat complet)	X	<u>Paupiette de dinde à</u> l'ancienne					
<u>Torsades aux légumes</u> provençaux (plat complet)		<u>Feuilleté au saumon</u>	3 SP	<u>Pasta mozzarella pois chiches</u> et tomate					
<u>Courgettes BIO</u>		<u>Chou-fleur béchamel</u>	3 SP	<u>Coquillettes</u>					
<u>Tortil</u>	X	<u>Boulgour</u>		<u>Courgettes</u>					
		<u>Meule de Bray BIO</u>		<u>Gouda à la coupe</u>					
		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X	<u>Petit moulé nature</u>					
<u>Yaourt mixé en pot à la fraise</u> <u>de la Ferme de la Chapelle</u> <u>Brestot</u>		<u>Fruit</u>		<u>Géliné chocolat</u>					
<u>Petit moulé ail et fines herbes</u> et Fruit	X	<u>Géliné caramel</u>		<u>Purée de pommes BIO</u>					

Constantes mensuelles

<u>Pommes de terre</u> vinaigrette		<u>Pommes de terre</u> vinaigrette		<u>Pommes de terre</u> vinaigrette					
<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>					
<u>Poisson pané</u>		<u>Poisson pané</u>		<u>Poisson pané</u>					
<u>Tarte au fromage</u> (plat)		<u>Tarte au fromage</u> (plat)		<u>Tarte au fromage</u> (plat)					
<u>Carottes</u>		<u>Carottes</u>		<u>Carottes</u>					
<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>					



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026

LUNDI		MARDI		CONGO		JEUDI		VENDREDI	
18-mai		19-mai		20-mai		21-mai		22-mai	
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	X	 <u>Salade de boulgour</u> (tomate, concombre, basilic, échalote)		 <u>Salade de tomate, maïs, avocat</u>		 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Tomate et concombres en dés</u>	
Macédoine mayonnaise	3SP	 <u>Carottes râpées à l'orange</u>		 <u>Salade de niébés</u> (haricots blancs, tomate, concombres)		 <u>Terrine basque de campagne* locale</u>		 <u>Mousse de petits pois, à tartiner</u>	X
 <u>Noix de joue de porc confite</u> <u>sauce brune*</u>	X	<u>Feuilleté au chèvre</u>		★ <u>Samoussas de légumes</u>		 <u>Dos de colin</u> <u>sauce oseille</u>	X	 <u>Mac and cheese</u> (plat complet)	X
Boulettes végétale tomate basilic	3 SP	Accras de morue		 <u>Thieboudienne de poisson</u>		Emincé de filet de poulet rôti		Beignets de légumes	
 <u>Chou-fleur BIO</u>		<u>Haricots verts</u>	X	<u>Riz</u>		 <u>Pommes vapeur</u>	X	 <u>Macaroni</u>	
 <u>Semoule</u>	X	 <u>Purée de carottes</u>		 <u>Trio de courgette carotte aubergine</u>		<u>Courgettes</u>		 <u>Purée de pommes de terre, carottes, pois chiches</u>	
<u>Carré de l'Est</u>		 <u>Petit fruité BIO</u>		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>				<u>Emmental à la coupe</u>	
Yaourt sucré		Petit moulé nature	X	Petit suisse aromatisé				Petit moulé ail et fines herbes	
<u>Fruit</u>		<u>Tranche de quatre quarts</u>		 <u>Gâteau du chef à la noix de coco</u>		 <u>Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer</u>		 <u>Purée de pommes BIO</u>	X
Liégeois au chocolat	X	Mousse au chocolat	X	Banane		Yaourt aromatisé et madeleine	X	Yaourt aromatisé	

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Poisson pané		<u>Poisson pané</u>	X	Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)		Tarte au fromage (plat)	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ITALIE
25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
 <u>Salade jaune</u> (pâtes, œuf, maïs)	X	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	<u>Salade verte</u>	 <u>Tomate mozzarella</u>
Saucisson à l'ail*		 Salade de riz et surimi, mayonnaise au curry	 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre, menthe)	Macédoine mayonnaise
<u>Jambon blanc*</u>	X	<u>Manchon de poulet rôti</u>	  <u>Edo BIO façon chili</u> ★	<u>Lasagnes à la bolognaise</u> (plat complet) X
Nuggets de blé	3 SP	 Chili sin carne (haricots rouges sauce chili)	Emincé de poulet au paprika	X  Encornets à l'italienne
<u>Haricots verts</u>		 <u>Blé</u>	<u>Riz</u>	X  Penne
 Pommes vapeur		Ratatouille	 <u>Potées de blettes béchamel</u>	 Courgettes à la tomate
<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>		<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse aromatisé</u>	★ <u>Tomme blanche</u> X
Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	<u>Petit moulé nature</u>	X  <u>o</u>
<u>Flan nappé caramel</u>	X	<u>Chou vanille</u>	<u>Coupelle pomme fraise</u>	 <u>Gâteau du chef au chocolat</u> X
 <u>Yaourt BIO aromatisé vanille</u>		Fruit	Yaourt aromatisé	X Crème dessert praliné

Constantes mensuelles

 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Poisson pané Tarte au fromage (plat)	Poisson pané Tarte au fromage (plat)	Poisson pané Tarte au fromage (plat)	Poisson pané Tarte au fromage (plat)
Carottes	X Carottes	Carottes	Carottes
Frites	Frites	Frites	Frites



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



v viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 1ER AU 7 JUIN 2026

SEMAINE DU 1 ^{ER} AU 7 JUIN 2026									
LUNDI	1-juin	MARDI	2-juin	MERCREDI	3-juin	JEUDI	4-juin	VENREDI	5-juin
 <u>Terrine de campagne* locale</u> (à couper par vos soins)	X	<u>Radis</u>		 <u>Salade Tahitienne</u> (riz, avocat, thon)		 <u>Salade de pâtes au basilic</u>		<u>Salade verte</u>	
 Carottes râpées au citron	3 SP	 <u>Salade de boulgour au surimi</u>		Pastèque (à couper par vos soins)		 <u>Betteraves BIO et maïs vinaigrette</u>	X	 <u>Salade de blé estival</u> (blé, tomate, poivron, basilic)	
 <u>Moules à la crème</u>	X	<u>Nuggets de poulet</u>	X	 <u>Cœur de colin sauce citron vert</u>		<u>Langue de bœuf sauce charcutière</u>		 <u>Garniture fajitas aux haricots rouges</u> (sans viande)	
Jambon blanc*		 <u>Curry de patates douces</u>		 <u>Emincé de volaille curry coco</u>		Haché de veau	X	Rosti de légumes	
								 <u>Cœur de colin à la crème</u>	X
<u>Frites</u>	X	 <u>Chou-fleur béchamel</u>	X	 <u>Courgettes à la tomate</u>		<u>Carottes</u>		<u>Tortilla de blé</u> (galette pour fajitas)	
Brocolis		 <u>Coquillettes</u>		Riz		Pommes de terre rissolées		Piperade	X
 <u>Meule de Bray BIO</u>		<u>Fromage bûchette</u>	X	 <u>Vache qui Rit BIO</u>				<u>Petit moulé nature</u>	
Petit moulé nature		 <u>Yaourt sucré BIO</u>		Petit suisse sucré				Camembert	X
<u>Fruit</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X	 <u>Gâteau du chef à l'ananas</u>		 <u>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	X
Gélifié caramel		<u>Fruit</u>		Yaourt aromatisé		Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine		Gélifié chocolat	

Constantes mensuelles

Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
08-juin		9-juin		10-juin		11-juin		12-juin	
 <u>Salade de chou-fleur, petits pois et tomate</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u> 	X	 <u>Houmous du chef, à tartiner</u>		<u>Terrine de saumon (à couper par vos soins)</u>	X	 <u>Concombres vinaigrette</u>	
 Pâté de foie local* (à couper par vos soins)		Betteraves vinaigrette		 Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)		Pastèque (à couper par vos soins)		Macédoine mayonnaise	X
<u>Croquettes de maïs</u>	X	 <u>Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</u> 		<u>Accras de morue sauce tartare</u>		 <u>Rôti de porc local *</u> 	X	 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	
 <u>Rognons de bœuf sauce forestière</u>		Feuilleté au chèvre		 <u>Gratin de gnocchi (à la tomate, plat complet)</u>		Tarte aux poireaux		 <u>Omelettes lyonnaises sauce tomate</u>	X
 <u>Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)</u> 	X	 Torti	X	 <u>Carottes BIO</u>		 <u>Lentilles cuisinées</u>	X	<u>Riz</u>	X
Frites		Epinards		Pommes rissolées		Courgettes		 <u>Mélange de légumes oriental</u>	
 <u>Yaourt sucré BIO</u>				<u>Petit suisse aromatisé</u>		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	
<u>Gouda à la coupe</u>	X			Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
<u>Madeleine</u>		 <u>Compote pomme EGALIM en poche</u>		<u>Fruit</u>		<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	
<u>Coupelle pomme</u>	X	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	X	Donut sucré		Liégeois chocolat		Yaourt aromatisé	X

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	X	Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	3SP	Omelette	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2026

PETITS GOURMETS
: LE CHOIX DES ENFANTS
DE CLERES

LUNDI	15-juin	MARDI	16-juin	MERCREDI	17-juin	18-juin	19-juin
<u>Pastèque</u> (à couper par vos soins)	X	<u>Salade fermière</u> (haricot vert, maïs, œuf)		Salade verte		<u>Salade de riz</u> (riz, œuf, tomate)	<u>Salade de torti tricolores,</u> <u>concombre, et mozzarella</u>
Taboulé oriental		Céleri au citron		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		Pomme de terre vinaigrette	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
<u>Poisson pané</u>	X	<u>Macaroni à la volaille et</u> <u>sauce tomate</u> (plat complet)	X	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Colombo de porc à l'ananas*	<u>Lentilles cuisinées aux</u> <u>légumes provençaux</u>
Jambonneau*		Tarte aux poireaux		Boulettes végétales à l'indienne		Rôti de bœuf	Feuilleté au saumon
<u>Carottes aux oignons</u>	X	Macaroni		Semoule		<u>Courgettes BIO</u>	<u>Blé</u>
Pommes risolées		Chou-fleur		Epinards		Macaroni	Ratatouille
<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Emmental à la coupe</u>	X	<u>Yaourt sucré BIO</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	<u>Camembert</u>
Fondus Président		Petit suisse sucré		Petit moulu nature		Petit croc'lait	Yaourt sucré
<u>Coupelle pomme fraise BIO</u>		<u>Crème dessert</u> <u>au chocolat BIO</u>	X	Gélatifié vanille		<u>Gâteau du chef rhubarbe</u> <u>et fruits rouges</u>	<u>Fruit BIO</u>
Yaourt aromatisé	X	Tranche de quatre quarts		Madeleine		Fruit	Cocktail de fruits (livré en boîte)

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	3SP
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2026

LUNDI		22-juin	GRECE	23-juin	MERCREDI	24-juin	JEUDI	25-juin	VENDREDI	26-juin
Melon (à couper par vos soins)	X		Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade) Tatziki (concombres au fromage blanc)	X	Melon (à couper par vos soins)		 Salade de tomate et concombre en dés	X	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
 Taboulé oriental			 Concombres au fromage blanc		Salade verte		 Salade de pâtes au thon		 Pastèque (à couper par vos soins)	X
 Flan de brocolis au fromage	X		Viande de dinde pour kebab	X	Jambon blanc*		 Brandade de poisson (plat complet)	X	 Rôti de porc froid, local*	
 Pâtes aux légumes (plat complet végétal)			 Falafels BIO		Croquettes de maïs		Nuggets de poulet		Poisson pané	X
 Haricots beurre à la tomate			Pain pita et mayonnaise	X	 Chou-fleur BIO		Petits pois		 Carottes boulangères	
 Coquillettes			Courgettes		 Pommes de terre vinaigrette		Frites		 Coquillettes	X
Camembert					Fromage bûchette		Emmental à la coupe		Petit moulé nature	
Petit moulé ail et fines herbes					Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé		 Yaourt sucré BIO	
Gélatifié chocolat			Yaourt sucré		Ile flottante		 Fruit BIO	X	Donut	X
 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X		Flan nappé caramel	X	Coupelle pomme abricot		Gélatifié vanille		Fruit	

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
 Pommes vapeur	X	 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 29 JUIN AU 5 JUILLET 2026

LUNDI	29-juin	MARDI	30-juin	MERCREDI	1-juil	JEUDI	2-juil	VENDREDI	3-juil
<u>Betteraves</u> (livré en boîte)		 <u>Lentilles vinaigrette</u>		 <u>Concombres bulgares</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	X
  Grottes râpées vinaigrette à l'orange		Pastèque (à couper par vos soins)		  Salade de pâtes au surimi		  Salade de boulgour		 Terrine basque* locale	
<u>Raviolis</u> (plat complet, livré en boîte)	X	 <u>Pasta mozza aux pois chiches et tomate</u> (plat complet végétal)		<u>Emincé de volaille à l'indienne</u>		<u>Cheeseburger</u>	X	<u>Jambon blanc*</u>	X
  Taboulé aux pois chiches (plat complet)		Beignets de calamars sauce cocktail	X	Colin meunière		 <u>Rôti de bœuf</u>		Surimi mayonnaise	3SP
						Fishburger			
Ratatouille		 Purée de céleri		 <u>Penne</u>		<u>Frites</u>	X	<u>Chips</u>	X
  Taboulé (garniture)		 Coquillettes		Courgettes		Petits pois		Macédoine mayonnaise	
<u>Camembert</u>	X	 <u>Gouda BIO portion</u>	X	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>				<u>Fondu Président</u>	
Petit croc'lait		Petit moulé nature		Petit suisse sucré				 <u>Petit fruité BIO</u>	
 <u>Purée de pommes BIO</u>	x	<u>Mousse au chocolat</u>	X	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>		<u>Mini brownie</u>	X	 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X
Madeleine		Gélifié vanille		Madeleine		Petit suisse aromatisé et madeleine		Fruit	

Constantes mensuelles

Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Haricots verts		Haricots verts	X	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
  Pommes vapeur		  Pommes vapeur		  Pommes vapeur		  Pommes vapeur		  Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place