

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Salade verte maïs emmental	Gaspacho parmesan	Betteraves fromage blanc aux herbes		
Plat principal	 Jambon aux herbes	Filet de poisson corn flakes	Végétarien	Gigot d'agneau	Sauté de poulet
Garniture	Duo de carottes	 Gratin de courgettes	Gratin de farfales	Lentilles 	Duo de purées
Laitage			 Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix	Beignet au chocolat	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Fruit au choix
Goûter	 Compote / Pain confiture	Fruit / Fromage blanc/ Pain 	Liégeois / Biscuit	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain miel



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Entrée	Salade verte champignons		Salade de radis	Salade de concombre	Tomates et fêta
Plat principal	Quiche lorraine	Sauté de bœuf à la provençale	Chipolatas	Végétarien	Blanquette de saumon
Garniture		Blé aux petits légumes	Purée de petits pois	Dahl de lentilles	Jardinière de légumes
Laitage	Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix	
Dessert	Glace au choix	Salade de melon		Pastèque	Tarte aux pommes
Goûter	Fruit / Lait céréales	Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	Compote / Petit suisse	Fruit / Yaourt à boire

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 Mai
Entrée		 Carottes râpées	Salade de melon		
Plat principal	Rôti de veau	 Sauté de volaille	Filet de cabillaud	Férié	Fermé
Garniture	Duo de purées	Frites	Semoule		
Laitage	 Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse		
Dessert	Fraises à la chantilly				
Goûter	 Compote / Pain Miel	Fruit / Pain fromage	Fruit / Gaufre		

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculeux
---	----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée		Salade de concombre	Salade carnaval		Tomates mozzarella
Plat principal	Sauté de veau	 Cuisse de poulet	Filet de cabillaud	 Sauté de bœuf	Végétarien
Garniture	Printanière de légumes	Frites	 Riz julienne de légumes	Semoule et petits légumes	Tortillas
Laitage	Fromage au choix	Yaourt nature	 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de melon			Glace au choix	Biscuits
Goûter	 Compote / Fromage blanc	Fruit / Lait céréales	Fruit / Pain Chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain fromage

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculents
---	-----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée				Salade de melon	
Plat principal	Féried	Jambon aux herbes	Aiguillette de poulet marinée citron	Filet de colin	 Goulash
Garniture		Gratin dauphinois	 Blé et tomates à la provençale	Printanière de légumes	Pommes de terre sautées
Laitage		 Crème dessert au choix	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	Fromage au choix
Dessert		Salade de pastèque	Salade de fruits frais		Glace au choix
Goûter		Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt nature / Pain 

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculents
---	-----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Tomates à l'ancienne	Salade piémontaise	Gaspacho emmental	Salade de pastèque	Salade de concombre
Plat principal	Echine de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Sauté d'agneau	 Escalope de poulet
Garniture	 Gratin de courgettes	Duo de carottes	 Pennes champignons à la crème	Haricots blancs lingots	Purée de pommes de terre
Laitage			 Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de fruits frais	Glace au choix	Fruit au choix		
Goûter	 Fromage blanc / Pain confiture	Fruit / Pain Miel	Liégeois / Biscuits	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculents
---	-----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Salade de melon			 Carottes râpées	Tomates mozzarella
Plat principal	Végétarien	 Rôti de bœuf	Echine de porc	 Poulet	Blanquette de saumon
Garniture	Chili végétal	Blé aux petits légumes	 Purée de pois cassés	Paëlla	Jardinière de légumes
Laitage	Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix	Fromage blanc 
Dessert		Fruit au choix	Pastèque	Glace au choix	
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Petit suisse / Brioche	Fruit / Crème dessert 

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculeux
---	----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée		Salade de melon	Salade de tomates		
Plat principal	Steak de veau	Rôti de dinde	Filet de cabillaud	Boulettes de bœuf	Menu spécial
Garniture	Duo de purées	Poêlée de ratatouille	 Riz aux poivrons	 Petits pois carottes	
Laitage	Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse	Fromage au choix	
Dessert	Fruit au choix			Glace au choix	
Goûter	 Compote / Pain miel	Fruit / Pain fromage 	Fruit / Gaufre	Fruit / Fromage blanc 	Fruit / Pain fromage

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculents
---	-----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.