



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 07 au 11 juillet

	Lundi 07 juillet	Mardi 08 juillet	Mercredi 09 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Entrée		Gaspacho	Pastèque		Tomates mozzarella
Plat principal	Steak de veau	 Sauté de poulet	Filet de cabillaud	Boulette 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 / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain confiture

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

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 14 au 18 juillet

	Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
Entrée		Salade de pastèque		Melon	Concombre fêta
Plat principal		Jambon aux herbes	Aiguillette de poulet marinée citron	Filet de colin	 Goulash
Garniture	Férié	 Riz et légumes à la tomate	Haricots verts	Julienne de légumes	 Pommes sautées
Laitage			Fromage au choix	 Fromage blanc nature	
Dessert		Sorbet	Salade de fruits frais		Glace au choix
Goûter		Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt nature 

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



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 21 au 25 juillet

	Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
Entrée	Tomates à l'ancienne emmental	Salade carnaval	Gaspacho	Pastèque	 Salade de riz aux poivrons
Plat principal	 Rôti de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Sauté d'agneau	Escalope de poulet
Garniture	Duo de carottes	 Gratin de courgettes	 Pennes champignons à la crème	Haricots blancs lingots	Haricots verts
Laitage			 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de melon	Eclair au chocolat	Salade de fraises		
Goûter	Pain confiture / Yaourt	Fruit / Fromage blanc	  Lait / Céréales	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

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



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 28 juillet au 01 août 2025

	Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 01 août
Entrée	Salade verte champignons		Salade verte	Salade de pastèque	Salade de tomates comté
Plat principal	Végétarien	Boulettes de bœuf	Echine de porc	Poulet	Blanquette de saumon
Garniture	Quiche aux légumes	Blé aux petits légumes	Purée de pommes de terre	 Riz ratatouille	Jardinière de légumes
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	Yaourt brassé fruits	
Dessert		Salade de melon			Choux à la crème
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	Fruit / Yaourt nature 

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 18 au 22 août 2025

	Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août
Entrée	 Carottes rapées	Tomates mozzarella		Melon	
Plat principal	Végétarien	Rôti de veau	 Cuisse de poulet	Filet de cabillaud	Bolognaise
Garniture	Lasagne de légumes	Pommes vapeur	Blé ratatouille	 Riz aux poivrons	 Pennes
Laitage	 Yaourt nature		Fromage blanc	Yaourt brassé fruits	Fromage au choix
Dessert	Biscuit	Glace au choix	Salade de fruits frais		Salade de pastèque
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Yaourt nature 

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 boeuf 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 25 au 29 août 2025

	Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
Entrée	Salade verte maïs emmental	Carottes râpées	Salade de tomates		
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 farfalles	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre
Laitage			Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Salade de melon
Goûter	Compote / Pain confiture	Fruit / Fromage blanc	Céréales / Lait	Compote / Pain Chocolat	Fruit / Pain fromage

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 boeuf 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 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Pastèque		Concombre à l'aneth	Crème de carottes fenouil	Tomates fêta
Plat principal	Burger	Poulet	Chipolatas	Végétarien	Blanquette de saumon
Garniture	Frites	Blé aux petits légumes	Purée de petits pois	Risotto	Jardinière de légumes
Laitage		 Petit suisse	Faisselle nature	Fromage au choix	 Crème dessert au choix
Dessert	Glace au choix	Salade de melon		Salade de pastèque	
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	 Fruit / Pain confiture

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.