













Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	 Carottes râpées ciboulette			Concombre féta	Salade verte mozzarella
Plat principal	Filet de cabillaud	 Sauté de poulet au curry	Bolognaise	Navarin d'agneau	Végétarien
Garniture	 Riz arlequin	Frites	 Pennes	 Semoule et petits légumes	Chili
Laitage	 Petit suisse aux fruits	 Yaourt nature	Fromage au choix		Yaourt brassé fruits
Dessert		Fruit au choix	Fruit au choix	Sorbet au choix	Biscuits
Goûter	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage	Compote / Yaourt nature / Pain  	Fruit / Fromage blanc / Pain 	Fruit / Pain Fromage

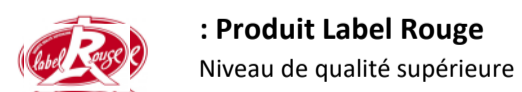
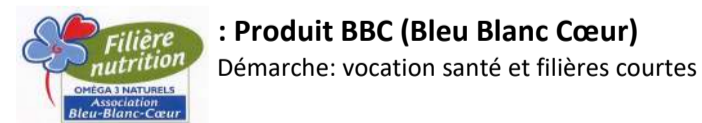
J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

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

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs





Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salade de melon		Salade de tomates	
Plat principal	Férié	Jambon aux herbes	Filet de cabillaud beurre citron	 Rôti de bœuf	 Cuisse de poulet
Garniture		Gratin dauphinois	 Riz safrané	 Haricots verts et champignons	Pommes sautées
Laitage		 Crème dessert au choix	 Yaourt aromatisé	Laitage	Fromage au choix
Dessert			Fruit au choix		Fraises chantilly
Goûter		Fruit / Lait céréales 	 Compote / Brioche au beurre	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Yaourt nature / Pain 

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 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Tomates à l'ancienne féta	Salade de concombre fromage blanc	Salade carnaval emmental		 Salade de riz niçois
Plat principal	Rôti de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Sauté d'agneau	Escalope de poulet paprika
Garniture	Duo de carottes  	Gratin de courgettes	Pennes champignons à la crème 	Haricots blancs lingots	Poêlée de ratatouille
Laitage			 Petit suisse	 Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix	Glace au choix	Salade de pastèque	Salade de melon	
Goûter	Fromage blanc / Pain Confiture 	Fruit / Fromage blanc 	Fruit / Biscuits	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






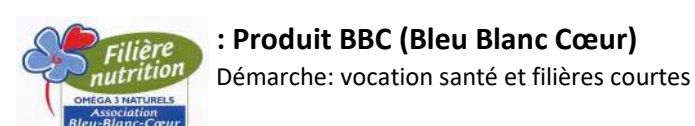
: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Charcuterie	Salade verte			Salade de tomates comté
Plat principal	Œufs gratinés	Végétarien	Echine de porc	Rôti de bœuf	Blanquette de saumon
Garniture	Purée de pommes de terre	Lasagne de légumes	Crozet façon risotto	Frites	Duo de haricots  verts et beurre
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	 Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix	Fruit au choix	Fraises chantilly	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain campagne fromage	 Compote /  Petit suisse / Pain	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain confiture



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 15 au 19 juin

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Salade de melon	Salade verte	Salade de tomates anciennes	Concombre féta	 Carottes râpées ciboulette
Plat principal	Sauté de veau provençale	Végétarien	Filet de cabillaud	 Rôti de bœuf	Rôti de dinde
Garniture	 Riz ratatouille	Tortillas	 Riz aux petits légumes	 Haricots verts	Pommes de terre sautées
Laitage	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits	 Petit suisse	 Fromage au choix	Faisselle confiture
Dessert		Fruit au choix		Glace au choix	
Goûter	 Compote / Barre de céréales	Fruit / Pain campagne beurre salé	Fruit / Gaufre	Fruit / Fromage blanc / Pain 	 Fruit / Pain fromage



: 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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée		Salade de tomates anciennes			Salade carnaval œuf dur
Plat principal	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de colin	Boulettes d'agneau oriental	Végétarien
Garniture	 Pennes courgettes provençale	Pommes rissolées	 Riz julienne de légumes	Haricots coco carottes	Croquettes pommes de terre fromage
Laitage	Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de pastèque		Salade de melon	Fruit au choix	 Glace au choix
Goûter	 Compote / Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	 Lait / Céréales	Fruit / Pain campagne 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

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
					<i>Menu spécial</i>
Entrée	 Salade de tomates	Salade de melon			Salade de melon
Plat principal	Végétarien	Duo de saucisses	Pique nique collectif	Filet de colin beurre blanc	Cheese burger
Garniture	Lasagne de légumes	Purée de pois cassés		Poêlée de ratatouille	Potatoes
Laitage	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix		Gâteau de riz	
Dessert	Fraises chantilly			Fruit au choix	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Lait / Céréales	 Compote / Pain fromage	Fruit / Barre marbrée

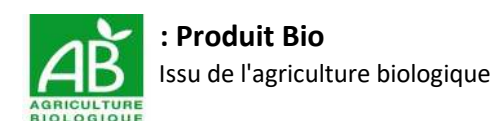
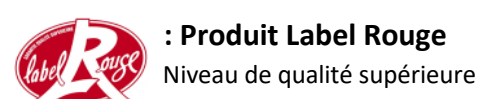
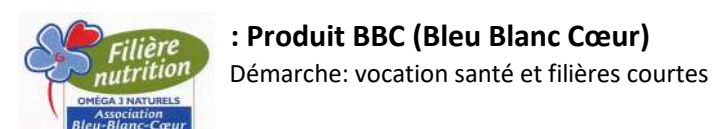
J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers










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 Péri-scolaire

Menu de la semaine du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Salade de pastèque	Gaspacho parmesan	Concombre fromage blanc aux herbes		
Plat principal	Jambon aux herbes	Filet de poisson corn flakes	Végétarien	Gigot d'agneau	Sauté de poulet
Garniture	Gratin de pâtes	 Gratin de courgettes	Feuilleté tomates olives maison	Flageolets persillade	Purée de pommes de terre
Laitage			 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix	Glace au choix	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Fruit au choix
Goûter	 Compote / Pain confiture	 Fruit / Fromage blanc/ Pain	 Lait / Moelleux fromage blanc maison	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain campagne 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

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs