

# Menu (semaine du 25 au 29 MAI 2026)

<p><b>Lundi</b> 25 MAI</p>	<p><b>Mardi</b> 26 MAI</p>	<p><b>Jeudi</b> 28 MAI</p>	<p><b>vendredi</b> 29 MAI</p>
<p><b>FERIE</b></p>	<p>MELON</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>PATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>STEAK HACHE SCE KETCHUP</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>YAOURT (ferme guittierez)</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>FILET DE POISSON SCE OSEILLE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



LABEL FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 01 AU 05 JUIN 2026)*

<p><b><i>lundi</i></b> <b><i>1<sup>ER</sup> JUIN</i></b></p>	<p><b><i>Mardi</i></b> <b><i>02 JUIN</i></b></p>	<p><b><i>Jeudi</i></b> <b><i>04 JUIN</i></b></p>	<p><b><i>Vendredi</i></b> <b><i>05 JUIN</i></b></p>
<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>ROUGAIL DE SAUCISSE</b></p> <p><b>PDT RISSOLEES</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b></p> <p><b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FLAN VANILLE (lait bio)</b></p>	<p><b>MACEDOINE /ŒUF</b></p> <p><b>BROCHETTE DE BŒUF SCE MOUTARDE</b></p> <p><b>MIXTE DE HARICOTS</b></p> <p><b>MARBRE /CREME ANGLAISE</b></p>	<p><b>FRIAND</b></p> <p><b>BEIGNET DE CALAMAR</b></p> <p><b>POELLEE CAMPAGNARDE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 08 AU 12 JUIN 2026)*

<p><b>lundi</b> <b>08 JUIN</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>09 JUIN</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>11 JUIN</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>12 JUIN</b></p>
<p><b>PATE DE CAMPAGNE</b></p> <p><b>RISSOLETTE DE VEAU</b></p> <p><b>PUREE AUX CAROTTES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p><b>BETTERAVES EN SALADE</b></p> <p><b>OMELETTE PDT</b></p> <p><b>SALADE AUX CROUTONS</b></p> <p><b>FLAN CHOCOLAT (lait bio)</b></p>	<p><b>TOMATES /MOZZA /BASILIC</b></p> <p><b>COUSCOUS AU POULET</b></p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>ŒUF MAYONNAISE</b></p> <p><b>BRANDADE DE POISSON</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FLANBY</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 15 AU 19 JUIN 2026)

<b>Lundi</b> <b>15 JUIN</b>	<b>Mardi</b> <b>16 JUIN</b>	<b>Jeudi</b> <b>18 JUIN</b>	<b>vendredi</b> <b>19 JUIN</b>
<p>MORTADELLE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>MELON</p> <p>PIZZA FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE LENTILLES/MAÏS/ŒUF</p> <p>BROCHETTE DE POULET SCE KETCHUP</p> <p>PDT PERSILLEES</p> <p>YAOURT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>FILET DE POISSON SCE MOUTARDE</p> <p>RIZ A LA TOMATE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE

VOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 22 AU 26 JUIN 2026)*

<b>Lundi</b> <b>22 JUIN</b>	<b>Mardi</b> <b>23 JUIN</b>	<b>Jeudi</b> <b>25 JUIN</b>	<b>vendredi</b> <b>26 JUIN</b>
<p><b>CREPE FROMAGE</b></p> <p><b>RAVIOLI</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>TOMATES EN SALADE</b></p> <p><b>JAMBON CHAUD SCE BARBECUE</b></p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>YAOURT / MADELEINE</b></p>	<p><b>CHORIZO DOUX</b></p> <p><b>PAELLA AU POULET</b></p> <p><b>RIZ</b></p> <p><b>SALADE DE FRUIT</b></p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>FILET DE POISSON SCE CITRON</b></p> <p><b>POELLEE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>TARTE AUX POMMES</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026)

<b>Lundi</b> <b>29 JUIN</b>	<b>Mardi</b> <b>30 JUIN</b>	<b>Jeudi</b> <b>02 JUILLET</b>	<b>vendredi</b> <b>03 JUILLET</b>
<p><b>SAUCISSON SEC</b></p> <p><b>LASAGNE BOLOGNAISE</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE HARICOTS VERTS/TOMATE/FETA</b></p> <p><b>SAUTE DE VEAU PROVENCALE</b></p> <p><b>PATES AU FROMAGE</b></p> <p><b>LIEGEOIS</b></p>	<p><b>PIZZA</b></p> <p><b>BOULETTE DE BŒUF SCE BARBECUE</b></p> <p><b>CAROTTES PERSILLEES</b></p> <p><b>ECLAIR</b></p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>POISSON PANE</b></p> <p><b>RIZ PILAF</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



ÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE