

Menu (semaine du 25 au 29 MAI 2026)

<p>Lundi 25 MAI</p>	<p>Mardi 26 MAI</p>	<p>Jeudi 28 MAI</p>	<p>vendredi 29 MAI</p>
<p>FERIE</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



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



LAITILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

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

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



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 08 AU 12 JUIN 2026)

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

Lundi 15 JUIN	Mardi 16 JUIN	Jeudi 18 JUIN	vendredi 19 JUIN
<p>MORTADELLE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</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)*

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

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



VIANDE BOVINE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE

VOILAILE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE