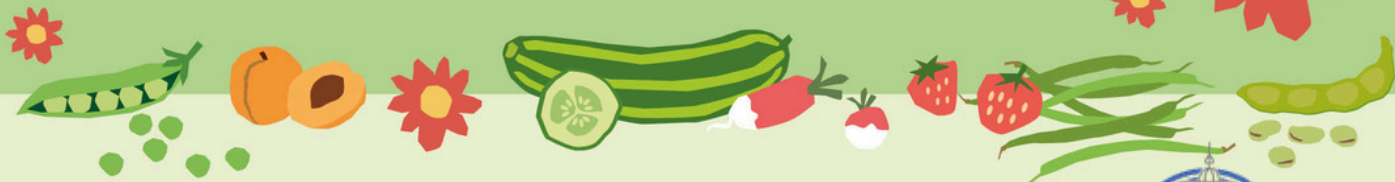









PRINTEMPS



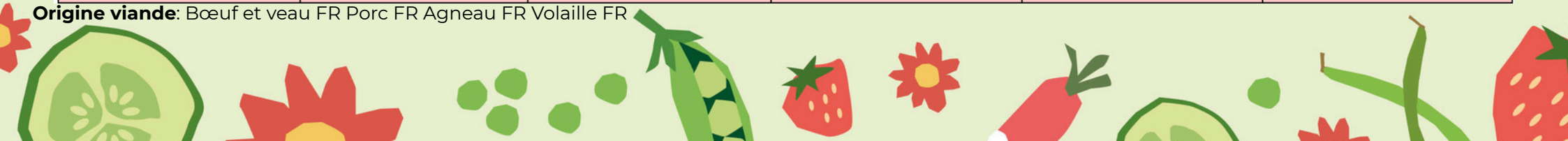
LUNDI 01 JUIN 2026 AU VENDREDI 05 JUIN 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 23

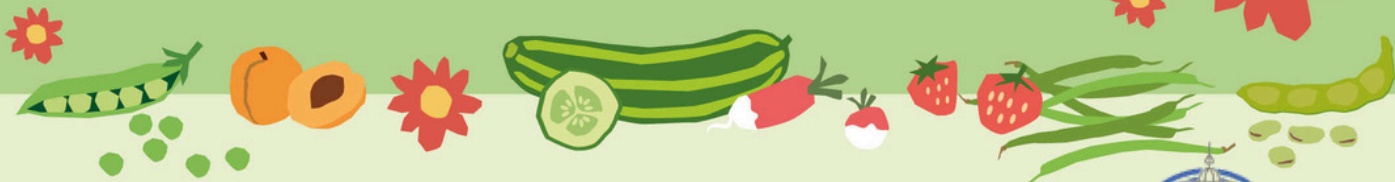
COMPOSANTES	LUNDI 01/06/26	MARDI 02/06/26	MERCREDI 03/06/26	JEUDI 04/06/26	VENDREDI 05/06/26
		MENU ITALIEN	VEGETARIEN		
ENTREES		Pizza maison		Salade verte bio locale  œuf dur mimosa	Salade de lentilles vertes et oignons blancs
PLATS	Boulettes d'agneau sauce curry	Gnocchis à la sauce tomate basilic et emmental	Aubergines à la parmesane	Roti de dinde au jus	Poisson blanc façon basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Semoule au beurre et petits légumes	Légumes de saison bio Local 	Boulgour bio  au beurre	Tagliatelles à la crème d'ail	Courgettes à la tomate bio locale  et riz
FROMAGE	Fromage		Fromage		
DESSERTS	Salade de fruits (Ananas)	Panacotta maison et coulis de fruits rouges	Compote de fruits bio 	Fromage blanc vanillé	Fruit de saison
Goûter			Beignet aux pommes Fromage blanc		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR












PRINTEMPS



LUNDI 08 JUIN 2026 AU VENDREDI 12 JUIN 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 24

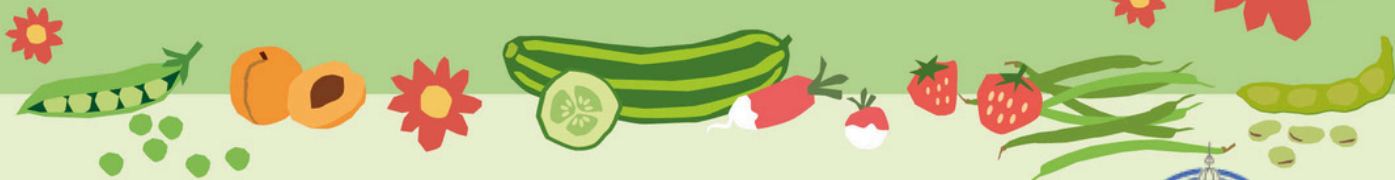
COMPOSANTES	LUNDI 08/06/26	MARDI 09/06/26	MERCREDI 10/06/26	JEUDI 11/06/26	VENDREDI 12/06/26
	VEGETARIEN				
ENTREES	 Salade verte bio locale 			Salade de tomates et mozzarella	Taboulé bio 
PLATS	Kefta veggie	Emincé de porc à l'échalote	Roti de dinde à l'ail au jus	Gardianne de Taureau bio 	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	Ragoût de pommes de terre et légumes de saison aux épices marocaines	Penne semi-complètes au beurre et emmental râpé	Haricots verts sauce forestière	Riz pilaf IGP 	 Ratatouille bio locale
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait maison à la vanille	Compote de fruits bio 	Fruit de saison
Goûter			Compote de fruits Brioche tranchée et chocolat		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





PRINTEMPS



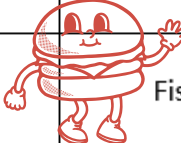





LUNDI 15 JUIN 2026 AU VENDREDI 19 JUIN 2026 SCOLAIRES

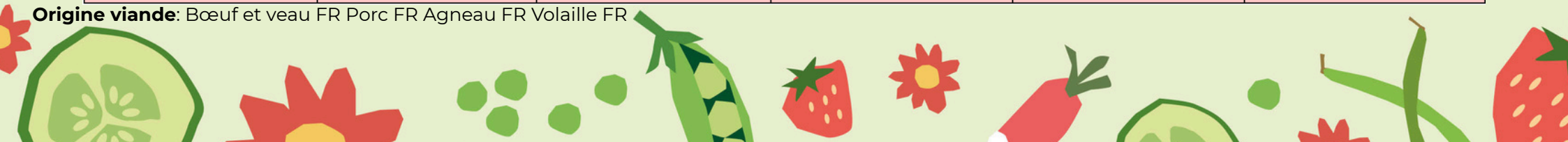


MENU SEMAINE 25



COMPOSANTES	LUNDI 15/06/26	MARDI 16/06/26	MERCREDI 17/06/26	JEUDI 18/06/26	VENDREDI 19/06/26
		VEGETARIEN		MENU AMERICAIN	
ENTREES		Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)	Salade de concombres bio local  à la crème fraîche	Salade verte, maïs et dés d'emmental	Salade verte bio locale 
PLATS	Escalope de dinde aux petits oignons blancs	Flan de légumes de saison	Chipolatas	 Fish Burger	Blanquette de poisson sauce citronnée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pois cassé et carottes	Blé pilaf bio 	Poêlée de carottes et fenouils braisés / Riz	Potatoes	Céréales gourmandes bio et courgettes poêlées
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERTS	Salade de fruits frais	Compote de fruits bio 	Fruit de saison	Brownie	Flan à la vanille maison
Goûter			Quatre quart Yaourt à boire Fruit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR










ÉTÉ



LUNDI 22 JUIN 2026 AU VENDREDI 26 JUIN 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 26

COMPOSANTES	LUNDI 22/06/26	MARDI 23/06/26	MERCREDI 24/06/26	JEUDI 25/06/26	VENDREDI 26/06/26
				VEGETARIEN	MENU PROVENCAL
ENTREES		Salade verte bio locale  et dés de fromage	Salade de pois chiche au cumin	Taboulé bio  aux raisins secs	Tapenade, toasts et salade verte bio locale 
PLATS	Saucisse de francfort	Sauté de dinde aux olives vertes	Cappelletis au fromage Au beurre et emmental	Œufs durs	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Pommes duchesse	Tomates à la provençale	Gratin de courgettes bio local 	Ratatouille et Riz
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERTS	Glace à l'eau	Compote de fruits bio 	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte amandine à la poire
Goûter			Briquelette de lait fraise Biscuit Compote de fruits		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR












ÉTÉ



LUNDI 29 JUIN 2026 AU VENDREDI 03 JUILLET 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 27

COMPOSANTES	LUNDI 29/06/26	MARDI 30/06/26	MERCREDI 01/07/26	JEUDI 02/07/26	VENDREDI 03/07/26
	VEGETARIEN				PIQUE NIQUE
ENTREES		 Pizza maison		Salade verte bio locale 	Tomates cerise à croquer
PLATS	Poêlée de légumes de saison bio et tofu au basilic bio 	Pilon de poulet aux herbes de Provence	Roti de porc sauce au miel et à l'ail	Spaghettis à la bolognaise emmental	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Galette de polenta	Ratatouille bio local 	Poêlée de courgettes bio local  / Riz		Chips
FROMAGE	Fromage frais		Fromage frais	Fromage blanc	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Fromage blanc vanillé	Clafoutis cerise	Fruit de saison	Petit pot de Glace
Goûter			Pain – Fromage Compote à boire		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

