

# MENU

## Semaine 23 du 1 juin au 7 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

• Pâté de volaille

• Colin   
 sauce aneth  
 • Pommes de terre


• Laitage 

• Fruit de saison

• Macédoine de légumes

• Poulet rôti   
 • Pâtes   
 • Fromage râpé 

• Fruit de saison

• Salade de  quinoa

• Omelette  
 • Petits pois   
 • Fromage 

• Fruit de saison

• Salade verte

• Boulette de bœuf   
 • Semoule 

• Yaourt nature 

• Fruit de saison

• Feuilleté au chèvre

• Saumon rôti  
 • Haricots verts 

• Laitage

• Fruit de saison

• Salade de pommes de terre


• Chipolatas  
 • Ratatouille 

• Laitage 

• Fruit de saison

• Jambon cru

• Civet de lapin  
 • Haricots blancs

• Fromage 

• Fruit de saison

29/05/2026  
01/06/2026

01/06/2026  
04/06/2026

02/06/2026  
05/06/2026

03/06/2026  
06/06/2026

03/06/2026  
06/06/2026

04/06/2026  
07/06/2026

05/06/2026  
08/06/2026

Appellation d'origine protégée  
 Indication géographique protégée  
 Produit issu de l'agriculture biologique  
 Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
 Viandes françaises  
 Certification environnementale niveau 2  
 Label rouge



Œuf de france  
 Aide UE à destination de l'école  
 Fait maison  
 Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 24 du 8 juin au 14 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

- Salade de crudités

- Lamelles de seiche


- Riz 

- Laitage

- Fruit de saison

- Salade de lentilles 


- Escalope viennoise

- Aubergines  à la tomate 

- Laitage 

- Fruit de saison



- Radis  
beurre au sel

- Quenelle à la crème 

- Riz 

- Laitage

- Fruit de saison

-  • Taboulé 

- Jambon blanc 

- Haricots

-  • verts  persillés

- Laitage 

- Fruit de saison

- Salade verte

-  • Colin à la provençale 

- Ebly

- Laitage 

- Fruit de saison


-  • Concombre à la menthe 


-  • Sauté de poulet 

- Penne 

- Fromage râpé 

- Fruit de saison

- Salade de tomates feta 

- Pintade rôtie 

- Pommes de terre grenaille

- Laitage 

- Pâtisserie

05/06/2026  
08/06/2026

08/06/2026  
11/06/2026

09/06/2026  
12/06/2026

10/06/2026  
13/06/2026

10/06/2026  
13/06/2026

11/06/2026  
14/06/2026

12/06/2026  
15/06/2026

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 25 du 15 juin au 21 juin 2026


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

• Salade pois chiche 

• Colin   
 sauce citron

• Carottes   
 persillées

• Laitage 

• Fruit de saison

• Salade d'haricots verts

• Lasagnes  

• Laitage

• Fruit de saison


• Salade de tomates  
• Œuf dur

• Pommes de terre    
campagnardes

• Laitage

• Fruit de saison

• Salade de lentilles

• Escalope de dinde aux champignons  

• Petits pois 

• Laitage

• Fruit de saison

• Salade verte

• Quenelle de brochet  
• Ebly

• Laitage 

• Fruit de saison

• Crudités

 Veau Marengo  

• Semoule

• Laitage

• Fruit de saison

• Tomates macédoine

• Légumes farcis  
• Farfalles

• Laitage 

• Fruit de saison

12/06/2026  
15/06/2026

15/06/2026  
18/06/2026

16/06/2026  
19/06/2026

17/06/2026  
20/06/2026

17/06/2026  
20/06/2026

18/06/2026  
21/06/2026

19/06/2026  
22/06/2026

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 26 du 22 juin au 28 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz </li> <li>Colin à l'aneth </li> <li>Poêlée de légumes</li> <li>Laitage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots verts </li> <li>Sauté de poulet à la provençale </li> <li>Pommes de terre sautées </li> <li>Laitage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'Ebly </li> <li>Œuf béchamel </li> <li>Carottes vapeur </li> <li>Laitage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pois chiche </li> <li>Saucisse de Toulouse </li> <li>Salsifis à la crème </li> <li>Laitage </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Gratin de poisson </li> <li>Carottes Vichy </li> <li>Laitage </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte aux croutons</li> <li>Penne bolognaise </li> <li>Fromage râpé </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade niçoise </li> <li>Gigot d'agneau</li> <li>Aubergines à la sicilienne</li> <li>Fromage</li> <li>Pâtisserie</li> </ul>
<p>19/06/2026 22/06/2026</p>	<p>22/06/2026 25/06/2026</p>	<p>23/06/2026 26/06/2026</p>	<p>24/06/2026 27/06/2026</p>	<p>24/06/2026 27/06/2026</p>	<p>25/06/2026 28/06/2026</p>	<p>26/06/2026 29/06/2026</p>

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 27 du 29 juin au 5 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

- Carottes et courgettes râpées 
- Colin sauce curry  
- Riz 
- Laitage
- Fruit de saison

- Salade de tomates
- Pâte carbonara   
- Fromage râpé 
- Fruit de saison

- Taboulé  
- Tarte au fromage
- Haricots verts 
- Laitage
- Fruit de saison

- Salade concombre - tomates
- Sauté de veau à la moutarde  
- Pommes de terre 
- Laitage
- Fruit de saison

- Salade de pois chiche 
- Colin vapeur 
- Ratatouille 
- Laitage
- Fruit de saison

- Salade de pâtes  
- Saucisse de Toulouse 
- Gratin de courgettes  
- Laitage
- Fruit de saison

- Salade verte
- Aioli
- Poisson 
- Légumes 
- Fromage
- Pâtisserie

26/06/2026  
29/06/2026

29/06/2026  
02/07/2026

30/06/2026  
03/07/2026

01/07/2026  
04/07/2026

01/07/2026  
04/07/2026

02/07/2026  
05/07/2026

03/07/2026  
06/07/2026

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de france  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350