

# MENU

## Semaine 23 du 1 juin au 5 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### REPAS

- Macédoine de légumes
- Poulet rôti
- Pâte
- Fromage râpé
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de panais
- Mixé de poulet
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Laitage

### REPAS

- Salade de quinoa
- Omelette
- Petits pois
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de veau
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS

- Salade de crudités
- Boulette de boeuf
- Semoule
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courge
- Mixé de bœuf
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Laitage

### REPAS

- Salade de pommes de terre
- Chipolatas
- Ratatouille
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de céleri
- Mixé de jambon
- Laitage

### GOÛTER

- Brioche
- Laitage

### REPAS

- Salade de tomates
- Lamelles de seiche
- Riz
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de colin
- Laitage

### GOÛTER

- BN
- Laitage

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



Ceuf 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 12 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### REPAS

- Salade de lentilles 
- Escalope viennoise 
- Aubergines à la tomate 
- Laitage 
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de bœuf
- Laitage 


### GOÛTER

- Cake
- Laitage

### REPAS

- Salade de tomates 
- Quenelle à la crème 
- Riz 
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de chou-fleur
- Mixé de jambon
- Laitage 


### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS

- Taboulé  
- Jambon blanc 
- Haricots verts 
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de dinde
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Emmental

### REPAS

- Concombre à la menthe  
- Sauté de poulet  
- Penne 
- Fromage râpé 
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de céleri
- Mixé de poulet
- Laitage 

### GOÛTER

- Biscuit
- Yaourt

### REPAS





- Salade de pommes de terre 
- Colin sauce citron  
- Carottes persillées  
- Laitage 
- Fruit de saison





### MIXE

- Purée de petits pois
- Mixé de colin
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Camembert

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 19 juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### REPAS

- Salade d'haricots verts 
- Lasagnes  
- Laitage 
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de bœuf
- Laitage 


### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS

- Salade de tomates 
- Œuf dur 
- Pommes de terre sautées  
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de jambon
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Emmental

### REPAS

- Salade de pâtes  
- Escalope de dinde à la crème   
- Petits pois
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de céleri
- Mixé de dinde
- Laitage 


### GOÛTER

- Cake
- Laitage

### REPAS

- Cruautés
- Veau Marengo   
- Semoule
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courge
- Mixé de veau 
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS





- Salade de riz  
- Calamars à la romaine
- Gratin de courgettes  
- Laitage
- Fruit de saison





### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de colin
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Saint Môret

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 26 juin 2026

### Lundi

#### REPAS

- Salade de haricots verts



- Poulet à la provençale
- Pommes noisette



- Fromage blanc nature



- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de petits pois
- Mixé de poulet
- Laitage



#### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### Mardi

#### REPAS

- Salade d'Ebly



- Œuf béchamel
- Carottes Vichy



- Laitage



- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée d'épinards
- Mixé de dinde
- Laitage



#### GOÛTER

- Pain
- Laitage

### Mercredi

#### REPAS

- Houmous de pois chiche



- Saucisse de Toulouse
- Salsifis à la crème



- Laitage

- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de panais
- Mixé de jambon
- Laitage



#### GOÛTER

- Brioche
- Laitage

### Jeudi

#### REPAS

- Carottes râpées



- Penne bolognaise
- Fromage râpé



- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de bœuf
- Laitage



#### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### Vendredi

#### REPAS

- Taboulé



- Poisson pané
- Petits pois



- Laitage



- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de colin
- Laitage



#### GOÛTER

- Pain
- Laitage

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 3 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### REPAS

- Salade de tomates
- Pâte carbonara   
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de saumon
- Laitage 


### GOÛTER

- Pain
- Fromage

### REPAS

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

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de dinde
- Laitage 


### GOÛTER

- Biscuit
- Yaourt

### REPAS

- Salade concombre
- Sauté de veau à la moutarde  
- Riz
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de panais
- Mixé de veau
- Laitage 

### GOÛTER

- Greslin
- Saint Môret

### REPAS

- Salade de pâtes  
- Saucisse de Toulouse 
- Courgettes à la provençale 
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de jambon
- Laitage 

### GOÛTER

- Biscuit
- Yaourt

### REPAS

- Céleri rémoulade 
- Blanquette de poisson 
- Semoule 
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de céleri
- Mixé de colin
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain et chocolat
- Petit suisse

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