

MENU

Semaine 23 du 1 juin au 5 juin 2026

Lundi

- Macédoine de légumes

- Poulet rôti

- Pâte

- Fromage râpé

- Fruit de saison



Mardi

- Salade de quinoa

- Omelette

- Petits pois

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison



Mercredi

- Salade verte

- Boulette de bœuf

- Frites

- Fromage blanc nature

- Fruit de saison



Jeudi

- Salade de pommes de terre

- Saucisse de volaille

- Ratatouille

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison



Vendredi

- Salade de crudités

- Lamelles de seiche

- Riz

- Yaourt nature

- Fruit de saison



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 12 juin 2026

Lundi

- Salade de lentilles 
- ~~~~~
- Escalope viennoise
- Aubergines à la tomate 
- Fromage à la coupe 
- Fruit de saison

Mardi

- Radis beurre au sel
- ~~~~~
- Quenelle à la crème 
- Riz 
- Petit suisse nature 
- Fruit de saison

Mercredi

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

Jeudi

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

Vendredi

- Salade de pommes de terre 
- ~~~~~
- Colin 
- Sauce citron 
- Carottes persillées 
- Fromage à la coupe 
- Fruit de saison

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

- Salade de tomates

- Lasagnes

- Fromage blanc nature

- Fruit de saison

Mardi

- Œuf dur mayonnaise

- Pommes de terre sautées

- Haricots verts persillés

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison

Mercredi

- Salade de pâtes

- Escalope de dinde à la crème

- Petits pois

- Fromage

- Fruit de saison

Jeudi

- Crudités

- Veau Marengo

- Semoule

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison

Vendredi

- Salade de riz

- Calamars à la romaine

- Gratin de courgettes

- Yaourt nature

- Fruit de saison

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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

• Salade de haricots
verts



• Poulet à la
provençale



• Pommes de
terre sautées



• Crème dessert

• Fruit de saison

• Salade
d'Ebly



• Quenelle
béchamel



• Carottes
vapeur



• Fromage à
la coupe



• Fruit de saison

• Salade de
pois chiche



• Saucisse de
Toulouse



• Salsifis à la
crème



• Petit suisse
aromatisé

• Fruit de saison

• Salade verte aux
croutons

• Penne
bolognaise



• Fromage
râpé



• Fruit de saison

• Carottes et
courgettes
râpées



• Colin
sauce curry



• Riz



• Yaourt
nature



• Fruit de saison

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

- Salade de tomates

- Pâte carbonara

- Fromage râpé

- Fruit de saison

- Taboulé

- Tarte au fromage

- Haricots verts

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison

- Salade concombre - tomates

- Sauté de veau à la moutarde

- Riz

- Laitage

- Fruit de saison

- Salade de pâtes

- Saucisse de Toulouse

- Gratin de courgettes

- Fromage à la coupe

- Fruit de saison

- Tomates cerises

- Pain bagnat

- Chips

- Emmental

- Pâtisserie

- Fruit de saison

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