

MENU DES ÉCOLES

SEMAINE DU 1^{ER} JUIN AU 5 JUIN 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
HORS D'ŒUVRE	Avocat Fromage blanc et citron	Tomates à la sauce vinaigrette	Concombre et maïs		
VIANDE OU POISSON	Escalope de dinde à la crème	Dos de colin d'Alaska meunière	Cuisse de poulet rôti au thym	Emincé de veau Marengo	Flan de courgette au chèvre
LÉGUMES	Coquillettes et haricots verts	Purée de pommes de terre et de carottes	Gratin de brocolis	Blé et julienne de légumes	Salade batavia
PRODUIT LAITIER				Camembert	Cantal
DESSERT	Pastèque	Yaourt vanille	Glace batonnet fraise	Fraises	Purée de pomme coing
GOÛTER	Pêche Roulé aux fraises Fromage blanc	Purée de pomme Pain Boursin nature	Abricot Madeleine Yaourt nature	Briquettes de jus de pomme Pain et confiture d'abricot Petits Suisse	Gâteau aux pommes Brique de lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU DES ÉCOLES

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 8	MARDI 9 REPAS VÉGÉTARIEN	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE		Concombre sauce salade	Betteraves au chèvre		Tomates sauce vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Burger poisson pané msc	Tian de légumes du soleil Mozzarella et pommes de terre	Boeuf émincé Sauce barbecue	Poisson frais du jour	Cuisse de poulet rôtie au thym
LÉGUMES	Frites bi température	Salade iceberg	Petits pois fins et carottes	Duo de riz et de ratatouille	Légumes aux carottes jaunes et fusilis
PRODUIT LAITIER	Gouda			Babybel	
DESSERT	Carré bavarois exotique	Beignet au chocolat	Salade fruits frais de saison	Melon	Yaourt aromatisé
GOÛTER	Yaourt Pomme Quatre quart Maison	Pomme Pain Confiture de fraise Yaourt nature	Prunes Semoule au lait	Pêches Pain Chanteneige	Petits suisses Banana bread aux pépites de chocolat

MENU DES ÉCOLES

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées Sauce vinaigrette		Tomates et féta Sauce vinaigrette		
VIANDE OU POISSON	Cordon bleu	Colombo de poulet	Osso bucco veau à l'italienne	Pavé de poisson à la bordelaise	Curry de lentilles corail et aubergine
LÉGUMES	Blé et julienne de légumes	Riz et brocolis	Coquillettes et haricots verts	Pommes de terre et ratatouille	
PRODUIT LAITIER		Comté		Brie	Yaourt aromatisé
DESSERT	Yaourt aux fruits mixés	Melon	Banane	Tarte aux abricots	Pastèque
GOÛTER	Abricot Marbré au chocolat Fromage blanc	Pomme bicolore Pain confiture d'abricot Yaourt nature	Clafoutis aux pêches Petits suisses	Purée de pomme banane Pain Vache qui Rit	Prune Gâteau au yaourt Brique de lait bio

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU DES ÉCOLES

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 22 REPAS VÉGÉTARIEN	MARDI 23 MENU DU CME ASIATIQUE	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Concombre au fromage blanc	Salade de chou blanc Sauce soja sucrée		Melon	Salade de batavia et d'emmental
VIANDE OU POISSON		Emincé de dinde sauce aigre douce	Fish and Chips de colin	Boeuf émincé au paprika	Tajine poulet au citron confit et amandes
LÉGUMES	Epinard à la florentine et pommes de terre	Nouilles sautées aux petits légumes, carottes, champignons, brocolis	Frites et stick Ketchup	Pommes de terres et carottes	Semoule et courgettes
PRODUIT LAITIER			Emmental		
DESSERT	Cerises	Fromage blanc mangue et noix de coco râpée	Pastèque	Yaourt aux fruits	Abricot
GOÛTER	Purée de pomme Roulée chocolat Yaourt nature	Pomme gala Pain Chanteneige	Pêche Quatre quart maison Fromage blanc	Purée de pomme fraise Pain Emmental	Gâteau au yaourt et aux pommes Yaourt nature

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU DES ÉCOLES

SEMAINE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
HORS D'ŒUVRE	Macédoine sauce vinaigrette	Salade coleslaw		Salade de lentilles	Riz aux tomates et à l'emmental
VIANDE OU POISSON	Escalope de dinde au jus	Cheese burger	Rôti de boeuf au jus	Cake poivron Féta et olives	Pavé de poisson blanc à la bordelaise
LÉGUMES	Semoule au brocolis	Frites et stick Ketchup	Riz et tomates provençales	Laitue iceberg Sauce vinaigrette	Duo de penne et haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER			Délice de chèvre		
DESSERT	Yaourt panaché fruits	Sundae vanille et caramel	Pêche	Yaourt aromatisé	Salade de fruits
GOÛTER	Purée de pomme Roulée aux fraises Fromage blanc	Poire Pain Confiture de fraise Yaourt nature	Prunes Marbré Petit suisse sucré	Abricot Pain croc au lait	Purée de pomme Cookies Brique de lait bio