



Menus adultes

Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre et harengs	Saucisson sec - cornichons	Betteraves rouges bio	Tomates – Mozarella	Pastèque
Sauté de porc au curry et pois chiche	Carbonade de bœuf	Croque Monsieur maison	Filet de saumon	Omelette au jambon et champignons
Haricots verts bio	Blé bio et carottes bio	Salade verte bio	Pâtes bio et courgettes	Pommes de terre sautées et salade verte
Camembert	Avel Mat	Riz au lait fermier	Fromage à la coupe	Yaourt nature fermier
Banane bio	Ananas frais		Gâteau maison	Compote de pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine 08 du 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres bio ail et fines herbes	Asperges blanches	Œuf dur mayonnaise	Taboulé maison	Concombres à la crème
Filet de poulet Taandoori	Boulettes de veau à la tomate	Brandade de poisson	Boudin noir aux pommes	Steak haché
Semoule bio semi-complète et piperade	Riz aux petits légumes bio	Salade verte bio	Boulgour à la tomate	Pâtes semi-complètes bio et carottes
Yaourt sucré fermier	Emmental	Crème Vanille maison	Avel Mat Eugénie	Compote de pommes
Compote de pomme bio	Pêche		Pomme bio	Biscuit maison

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 15 au 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées bio	Coleslaw	Salade Maïs, haricots rouges et tomates	Rillettes de sardine maison	Salade de pâtes, tomates et concombres
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde à la moutarde	Côte de porc à la moutarde	Pizza Royale	Sauté de bœuf aux olives
Coquillettes semi-complètes bio	Céréales gourmandes	Salade verte bio	Salade verte bio	Carottes vapeur
Compote de pomme	Yaourt vanille fermier	Carré d'Eugénie	Fromage à la coupe	Fromage blanc fermier aux pépites de chocolat
		Banane bio	Compote de poire	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 22 au 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cake au fromage et jambon	Mâche - maïs - graines torréfiées	Salade de haricots verts	Salade pastèque et feta	Filet de maquereaux
Filet de poisson du jour	Filet de dinde, sauce BBQ	Dhal de lentilles au poulet et épinards	Hachis parmentier de bœuf	Chipolatas BBC
Riz et courgettes	Petits pois et carottes	Semoule semi-complète bio	Salade verte bio	Courgettes et polenta
Yaourt nature fermier	Yaourt aromatisés au fruits fermier	Avel Mat Eugénie	Petit suisse nature	Saint Maurice Eugénie
Nectarines		Bananes bio	Pain perdu maison	Pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

