



Menus enfants

Semaine du 01 au 05 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de porc au curry et pois chiche	Saucisson sec - cornichons	Betteraves rouges bio	Tomates – Mozzarella	Pastèque
Haricots verts bio	Carbonade de bœuf	Croque Monsieur maison	Filet de saumon	Omelette au fromage
Camembert	Blé bio et carottes bio	Salade verte bio	Pâtes bio et courgettes	Frites
Banane bio	Avel Mat	Riz au lait fermier	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 enfants

Semaine 08 du 12 juin 2026



Lundi

Concombres bio ail et fines herbes

Filet de poulet Taandoori

Semoule bio semi-complète et piperade

Yaourt sucré fermier

Mardi

Boulettes de veau à la tomate

Riz aux petits légumes bio

Emmental

Pêche

Mercredi

Œuf dur mayonnaise

Brandade de poisson

Salade verte bio

Crème Vanille maison

Jeudi

Taboulé maison

Galet de haricot rouge maison

Boulgour à la tomate

Avel Mat Eugénie

Pomme bio

Vendredi

Concombre à la crème

Steak haché

Pâtes semi-complètes bio et carotte

Compote de pommes

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 enfants

Semaine du 15 au 19 juin 2026



Lundi

Coleslaw

Sauté de dinde à la moutarde

Céréales gourmandes

Yaourt vanille fermier

Mardi

Salade Maïs, haricots rouges
et tomates

Quiche maison aux légumes

Salade verte bio

Carré d'Eugénie

Banane bio

Mercredi

Rillettes de sardine maison

Pizza Royale

Salade verte bio

Compote de poire

Jeudi

Salade de pâtes, tomates et
concombres

Sauté de bœuf aux olives

Carottes vapeur

Fromage blanc fermier aux
pépites de chocolat

Vendredi

Tartine fromagère

Filet de poisson du jour

Riz et courgettes

Nectarines

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 enfants

Semaine du 22 au 26 juin 2026

Lundi

Mâche - maïs - graines
torréfiées

Filet de dinde, sauce BBQ

Petits pois et carottes

Yaourt fermier aromatisé aux
fruits

Mardi

Salade de haricots verts

Dhal de lentilles corail aux
légumes

Semoule semi-complète bio

Avel Mat Eugénie

Bananes bio

Mercredi

Salade pastèque et feta

Hachis parmentier de bœuf

Salade verte bio

Pain perdu maison

Jeudi

Chipolatas BBC

Courgettes et polenta

Saint Maurice Eugénie

Pomme bio

Vendredi

Melon

Poisson du jour

Pommes de terre et épinards
à la crème

Glaces

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.

