





PRINTEMPS

SEMAINE DU 04 MAI 2026 AU 07 MAI 2026



scolaires

MENU SEMAINE 19					
COMPOSANTES	LUNDI 04/05/26	MARDI 05/06/26	MERCREDI 06/05/26	JEUDI 07/05/26	VENDREDI 08/05/26
			VEGETARIEN	MENU TAHITIEN	
ENTREES		Salade de carottes râpées + dés emmental	Salade de petits pois et fromage de chèvre	Salade tahitienne (concombre, carottes, citron vert, thon, lait de coco)	
PLATS	Sauté de dinde	Navarin d'agneau	Crêpe aux champignons	Poulet Fafa Au lait de coco	
ACCOMPAGNEMENT	Tagliatelles au pesto et légumes de saison	Polenta crémeuse	Gratin d'épinards	Riz Blanc bio 	
FROMAGE	Fromage			Fromage	
DESSERTS	Salade de fruits maison	Compote de fruits Bio 	Fruit de saison	Gâteau au yaourt maison à la vanille	
Goûter			Pain + emmental Yaourt à boire Fruit de saison		







PRINTEMPS

SEMAINE DU 11 MAI 2026 AU 13 MAI 2026

scolaires



MENU SEMAINE 20					
COMPOSANTES	LUNDI 11/05/26	MARDI 12/05/26	MERCREDI 13/05/26	JEUDI 14/05/26	VENDREDI 15/05/26
	VEGETARIEN			FERIE	PAS DE REPAS SCOLAIRE
ENTREES	Salade de betteraves vinaigrette	Salade verte bio locale  et Feta	Radis beurre		
PLATS	Omelette bio aux fines herbes 	Emincé de porc à la thaï	Pâtes à la bolognaise		
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes aux petites pommes de terre	Poêlée de légumes croquants façon Wok Et Riz sauté			
FROMAGE			Fromage		
DESSERTS	Crème dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais maison		
Goûter			Yaourt nature + miel Madeleine Fruit de saison		







PRINTEMPS

SEMAINE DU 18 MAI 2026 AU 22 MAI 2026



scolaires

MENU SEMAINE 21

COMPOSANTES	LUNDI 18/05/26	MARDI 19/05/26	MERCREDI 20/05/26	JEUDI 21/05/26	VENDREDI 22/05/26
		VEGETARIEN			MENU GREC
ENTREES	Salade de pommes de terre persillées	Salade verte bio locale 		Salade d'agrumes	Tzatsikis et gressins
PLATS	Côte de porc à l'ail	Gratin de Macaronis, carottes, lentilles et tomates	Couscous végétarien aux petits légumes de saison et Falafels	Filet de colin à la sauce moutarde et crème	Moussaka
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées à la crème	Gratiné à l'emmental (<i>façon bolognaise</i>)		Purée de céleri et pommes de terre	
FROMAGE	Fromage		Fromage frais		
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits bio 	Yaourt aromatisé	Revani (gâteau de semoule à la fleur d'oranger)
Goûter			Pain / confiture Yaourt à boire Fruit de saison		






PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2026 AU 29 MAI 2026

scolaires



MENU SEMAINE 22

COMPOSANTES	LUNDI 26/05/26	MARDI 27/05/26	MERCREDI 28/05/26	JEUDI 29/05/26	VENDREDI 30/05/26
	FERIE			VEGETARIEN	
ENTREES		Friand au fromage	Salade de carottes râpées	Melon	Toast de Tapenade
PLATS		Sauté de porc	Escalope de dinde aux herbes de Provence	Steak fromagé	Aïoli Provençal
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de Courgettes aux épices douces	Gratin de blettes et pommes de terre	Petits pois et carottes au jus brun	
FROMAGE					Fromage
DESSERTS		Salade de fruits frais	Fromage blanc et miel	Compote de fruits BIO 	Fruit de saison
Goûter			Briochette + Chocolat Fruit de saison Briquette de lait nature		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 01 JUIN 2026 AU 05 JUIN 2026



scolaires

MENU SEMAINE 23					
COMPOSANTES	LUNDI 01/06/26	MARDI 02/06/26	MERCREDI 03/06/26	JEUDI 04/06/26	VENREDI 05/06/26
		MENU ITALIEN	VEGETARIEN		
ENTREES		Pizza maison		Salade verte bio locale  œuf dur mimosa	Salade de lentilles vertes et oignons blancs
PLATS	Boulettes d'agneau sauce curry	Gnocchis à la sauce tomate basilic et emmental	Aubergines à la parmesane	Roti de dinde au jus	Poisson blanc façon basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Semoule au beurre et petits légumes	Légumes de saison bio Local 	Boulgour bio  au beurre	Tagliatelles à la crème d'ail	Courgettes à la tomate bio locale  et riz
FROMAGE	Fromage		Fromage		
DESSERTS	Salade de fruits (Ananas)	Panacotta maison et coulis de fruits rouges	Compote de fruits bio 	Fromage blanc vanillé	Fruit de saison
Goûter			Beignet aux pommes Fromage blanc		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO











PRINTEMPS

SEMAINE DU 08 JUIN 2026 AU 12 JUIN 2026



scolaires

MENU SEMAINE 24					
COMPOSANTES	LUNDI 08/06/26	MARDI 09/06/26	MERCREDI 10/06/26	JEUDI 11/06/26	VENDEDI 12/06/26
	VEGETARIEN				
ENTREES		Salade verte bio locale 		Salade de tomates et mozzarella	Taboulé bio 
PLATS	Kefta veggie	Emincé de porc à l'échalote	Roti de dinde à l'ail au jus	Gardianne de Taureau bio 	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	Ragoût de pommes de terre et légumes de saison aux épices marocaines	Penne semi-complètes au beurre et emmental rapé	Haricots verts sauce forestière	Riz pilaf IGP 	Ratatouille bio locale 
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage frais
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait maison à la vanille	Compote de fruits bio 	Fruit de saison
Goûter			Compote de fruits Brioche tranchée et chocolat		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 15 JUIN 2026 AU 19 JUIN 2026



scolaires

MENU SEMAINE 25					
COMPOSANTES	LUNDI 15/06/26	MARDI 16/06/26	MERCREDI 17/06/26	JEUDI 18/06/26	VENDREDI 19/06/26
		VEGETARIEN		MENU AMERICAIN	
ENTREES		Salade mexicaine <i>(haricots rouges, maïs)</i>	Salade de concombres bio local  à la crème fraîche	Salade verte, maïs et dés d'emmental	Salade verte bio locale 
PLATS	Escalope de dinde aux petits oignons blancs	Flan de légumes de saison	Chipolatas	Fish Burger	Blanquette de poisson sauce citronnée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pois cassé et carottes	Blé pilaf bio 	Poêlée de carottes et fenouils braisés / Riz	Potatoes	Céréales gourmandes bio et courgettes poêlées
FROMAGE	Fromage	Fromage frais	Fromage		
DESSERTS	Salade de fruits frais	Compote de fruits bio 	Fruit de saison	Brownie	Flan à la vanille maison
Goûter			Quatre quart Yaourt à boire Fruit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 22 JUIN 2026 AU 26 JUIN 2026

scolaires



MENU SEMAINE 26

COMPOSANTES	LUNDI 22/06/26	MARDI 23/06/26	MERCREDI 24/06/26	JEUDI 25/06/26	VENDREDI 26/06/26
				VEGETARIEN	MENU PROVENCAL
ENTREES		Salade verte bio locale  et dés de fromage	Salade de pois chiche au cumin	Taboulé bio  aux raisins secs	Tapenade, toasts et salade verte bio locale 
PLATS	Saucisse de francfort	Sauté de dinde aux olives vertes	Cappelletis au fromage Au beurre et emmental	Œufs durs	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Pommes duchesse	Tomates à la provençale	Gratin de courgettes bio local 	Ratatouille et Riz
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERTS	Glace à l'eau	Compote de fruits bio 	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte amandine à la poire
Goûter			Briquette de lait fraise Biscuit Compote de fruits		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO











PRINTEMPS

SEMAINE DU 29 JUIN 2026 AU 03 JUILLET 2026



scolaires

MENU SEMAINE 27

COMPOSANTES	LUNDI 29/06/26	MARDI 30/06/26	MERCREDI 01/07/26	JEUDI 02/07/26	VENDREDI 03/07/26
	VEGETARIEN				PIQUE NIQUE
ENTREES		 Pizza maison		Salade verte bio locale 	Tomates cerise à croquer
PLATS	Poêlée de légumes de saison bio et tofu au basilic bio 	Pilon de poulet aux herbes de Provence	Roti de porc sauce au miel et à l'ail	Spaghettis à la bolognaise emmental	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Galette de polenta	Ratatouille bio local 	Poêlée de courgettes bio local  / Riz		Chips
FROMAGE	Fromage frais		Fromage frais	Fromage blanc	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Fromage blanc vanillé	Flan au chocolat	Fruit de saison	Petit pot de Glace
Goûter			Pain – Fromage Compote à boire		

