



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2026



## LUNDI

01/05

ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts **BIO**

LAITAGES



Chanteneige



DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

02/06

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Compote

## MERCREDI

03/06

ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## JEUDI

04/06

ENTREES

Betteraves **BIO** en  
salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

## VENDREDI

05/06

ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



DESSERTS

Mousse chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2026



## LUNDI

08/06  
ENTREES

Chou coleslaw **BIO**  
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau



Petits pois

LAITAGES



Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



## Menu Végétarien

09/08  
ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



## MERCREDI

10/06  
ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## JEUDI

11/06  
ENTREES

Concombres en salade

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de poulet cuisiné\*

Riz **BIO**

LAITAGES

DESSERTS  
Compote



Barre bretonne

## VENDREDI

12/06  
ENTREES

\*Pâté de campagne \*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
\* : plat avec viande porcine

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2

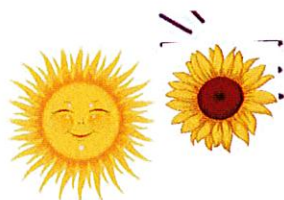


Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais



# MENU DE LA SEMAINE

## ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

5 composants - 1 BIO - se 25/2026



Menu **Végétarien**

## VENDREDI

19/06  
ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise végété

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Compote



TOMATE **BIO**  
MOZZARELLA

MERGUEZ

FRITES

FRAISES

POMPON AU CHOCOLAT

## LUNDI

15/06  
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison



LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

Petit suisse sucré



## MARDI

16/06  
ENTREES

Taboulé  
à la semoule **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane  
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sct  
tomate

LAITAGES

Camembert à  
couper



DESSERTS

Maestro vanille

## MERCREDI

17/06  
ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 26/2026

## LUNDI

22/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Compote

## Menu Végétarien

23/06

ENTREES

Duo de crudités **BIO**  
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

24/06

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## JEUDI

25/06

ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes **BIO** provençales



LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



## VENDREDI

26/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Agriculture Biologique Europe



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

c'est l'été!

5 composants - 1 BIO - se 27/2026

## LUNDI

29/06

ENTREES

\*Rosette\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux  
champignons

Ratatouille

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



## Menu Végétarien

30/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

01/07

ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## JEUDI

02/07

ENTREES



Salade de riz **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Tarte aux  
pommes



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.