

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



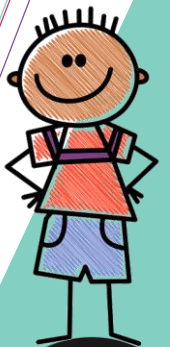
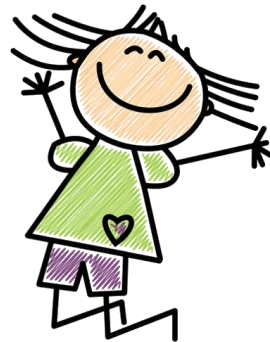
Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Menu des écoles

Menu du 1^{er} au 05 juin 2026



Lundi

Végétarien

Melon BIO*



Hachis végétarien de lentilles BIO



salade verte vinaigrette

Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et barre de chocolat
Compote de pomme

Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Pané végétarien sarrasin poireaux
Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Cantal AOP*



Semoule au lait BIO



Lait chocolat

Pain et confiture
Fruit de saison

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Filet de colin MSC sauce oseille



Omelette BIO



Blé BIO



Yaourt BIO aromatisé



Cocktail de fruit

Jus de pomme

madeleines
Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Salade pâtes BIO au surimi MSC



Nuggets de poulet



Nuggets de blé

Courgettes BIO à la provençale



Fromage blanc nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit

Samos
Pain

Vendredi

Végétarien

Œuf dur BIO mayonnaise



Riz BIO aux pois chiche BIO sauce tikka massala



Vache qui rit BIO*



Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain et beurre
Compote de pomme poire



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles

Menu du 8 au 12 juin 2026



Lundi

Pastèque BIO*



Brandade de saumon ASC



Hachis végétarien de lentilles BIO



Yaourt nature BIO* et miel



Mouse au chocolat au lait



Crème dessert au chocolat



Lait chocolat
Gâteau maison au yaourt
Fruit de saison

Mardi



Salade de lentilles BIO



Tempeh de lupin BIO à la provençale



Ratatouille BIO et tortis BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau BIO sauce aux champignons



Boulettes sarrasin sauce aux champignons



Haricots verts persillés



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Croissant
Yaourt à boire



Jeudi

Guacamole



Emincé de poulet BIO sauce chili et haricots rouges



Wrap tortillas

Chili sin carne



Riz BIO et cheddar



Tomme blanche BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Cake fourré fraise
Compote de pomme

Vendredi



Tomates BIO* mozzarella



Carré d'épeautre BIO et boulghour BIO sauce tomate



Petit pois carotte BIO



Emmental

Tarte au chocolat



Samos
Pain
Fruit de saison



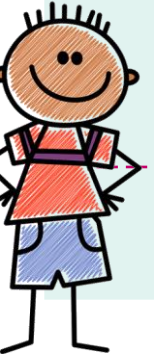
*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



QUADRATURE RESTAURATION

Menu des écoles

Menu du 15 au 19 juin 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Melon BIO*



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Lentilles BIO au jus



Purée de courgettes BIO



Emmental BIO*



Liégeois chocolat BIO



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Empañadas (viande hachée)



Samoussa aux légumes

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri

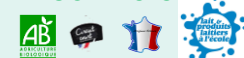


Pané végétarien sauce chimichurri (à part)

Frites



Fromage blanc BIO* et confiture



Fruit de saison BIO*



Pain
Edam
Fruit de saison

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Omelette BIO



Brocolis BIO



Coulommiers



Riz au lait BIO



Jus de pomme
Madeleines
Yaourt à boire

Œuf dur BIO mayonnaise



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt BIO aromatisé



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain au chocolat
Compote de pomme

Piémontaise BIO sans viande



Curry de pois chiches BIO



Riz BIO et épinards



Cantal AOP*



Fruit de saison



Jus d'orange
Pain et beurre
Yaourt aromatisé



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles

Menu du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Salade de pâtes BIO



Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Pané végétarien épinard
emmental

Petit pois BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Pain et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Mardi

Pastèque BIO*



Légumes couscous
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin BIO*



Crème dessert vanille aux œufs



Samos

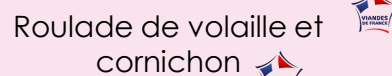
Pain

Fruit de saison



Mercredi

Saucisson à l'ail cornichon



Roulade de volaille et
cornichon

Ouf dur BIO mayonnaise



Sauté de bœuf BIO RAV
bourguignon



Boulettes sarrasin lentilles sauce
au jus

Carottes BIO et pommes de
terre BIO



Yaourt BIO nature et sucre roux



Compote de pomme gourde

Cake fourré abricot

Lait chocolat

Jeudi

Concombres BIO* sauce
vinaigrette



Rôti de dinde froide et
mayonnaise



Omelette BIO



Haricots beurrés persillés



Saint Nectaire AOP*



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte BIO et croûtons
vinaigrette maison



Gratin de macaronis BIO au
fromage



Fromage blanc nature BIO* et
miel



Fruit de saison BIO*



Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de
chocolat

Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles



Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Salade gourmande BIO
(Quinoa BIO et boulghour BIO)



Rôti de veau froid BIO et sauce
tartare



Lasagne aux légumes BIO



Brocolis BIO



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain et confiture
Compote de pomme



Mardi

Tomates BIO*



Marmite d'Eglefin MSC



Lentilles BIO curry crème
carotte et oignons



Riz BIO



Yaourt nature BIO* et sucre



Crème dessert vanille BIO



Pain
Mimolette
Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien épinard
emmental

Ratatouille BIO



Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Madeleines
Yaourt à boire



Jeudi ALLEMAGNE

Vendredi

Kraut salat
(Salade chou blanc BIO)



Curry wurst veggie
(saucisse veggie et sauce curry)



Frites



Emmental BIO*



Beignet aux pommes

Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Vendredi

Melon BIO* *Végétarien*



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc BIO* et
confiture



Fruit de saison

Jus de pomme
Croissant
Yaourt nature et sucre



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

