

## Menus du 25 au 29 mai 2026

### TOUS À TABLE !!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>		SALADE DE PÂTES AU PESTO	TARTINE DE RILLETTE	SALADE VERTE (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		CARBONADE DE BOEUF (4)	SOT L'Y LAISSE DE DINDE(4)	BROUILLADE (4)
<b>GARNITURE</b>		CAROTTES (3)VAPEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
<b>PRODUIT LAITIER</b>		BRIE (8)	YAOURT À LA FRAISE (8)	BABYBEL (8)
<b>DESSERT</b>		FRUIT CRU	FRUIT CRU	BRIOCHE PERDUE

### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F




9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 01 juin au 05 juin 2026

### TOUS À TABLE !!!!!

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE DE COQUILLETES	SALADE DE TOMATES AU BASILIC (3)	PIZZA AU 3 FROMAGES	SALADE ICEBERG
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	CHIPOLATAS (4)	ESCALOPE DE POULET (4) À LA MOUTARDE		RÔTI DE VEAU ORLOFF (4)
<b>GARNITURE</b>	PURÉE DE BROCOLIS	POM'RÔSTI AUX OIGNONS	POÊLÉE DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE	FARFALLES
<b>PRODUIT LAITIER</b>	COMTÉ AOP (1) (8)	EMMENTAL BIO (9) (8)	YAOURT SUCRÉ (8)	PETIT LOUIS (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT CRU	TARTELETTE AU CHOCOLAT

### LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension  
Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 08 au 12 juin 2026

### TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE DE LENTILLES	TOMATES MOZZA	CROQUE – FROMAGE/BOULETTE DE POIS CHICHE	CAROTTES RÂPÉES (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	CUISSES DE POULET (4) RÔTIÉS	<b>LASAGNES BOLOGNAISE DE BOEUF (4)</b>		LAMELLES D'ENCORNETS À L'ARMORICAINE
<b>GARNITURE</b>	GRATIN DE CHOU-FLEUR	<b>PLAT UNIQUE</b>	RATATOUILLE	RIZ CRÉOLE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	CARRÉ FRAIS (8)	BÛCHE DE CHÈVRE BIO (8)(9)	St NECTAIRE AOP (8)(9)	TARTARE (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	SUNDAE FRAISE	FRUIT CRU	FLAN AU CHOCOLAT (8)

### LEGENDES



0



1



2



3



4



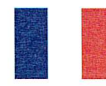
5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 15 au 19 juin 2026

### TOUS À TABLE !!!!!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	FLAMMEKUECHE	BETTERAVES (3) AU CHÈVRE (8)	RAÏTA DE CONCOMBRES(3)	MELON (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	BOULES D'AGNEAU SAUCE CURRY (7)	OMELETTE NATURE(4)	POISSON MEUNIÈRE (7)	FILET MIGNON DE PORC (4) SAUCE CHAMPIGNONS
<b>GARNITURE</b>	LÉGUMES DE COUSCOUS/SEMOULE	FRITES	PÂTES AU BEURRE	SALSIFIS
<b>PRODUIT LAITIER</b>	CAMEMBERT BIO (9) (8)	LA VACHE QUI RIT (8)		LEERDAMMER (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	FRUIT CRU	PETITS FILOUS AUX FRUITS	TARTE AUX FRUITS

#### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 22 au 26 juin 2026

### TOUS À TABLE !!!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE DE TOMATES (3)		MELON (3)	TABOULÉ
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>			SAUTÉ DE BOEUF(4)AUX OLIVES	CORDON BLEU DE POULET (4)
<b>GARNITURE</b>	GRATIN DAUPHINOIS		PENNE	GRATIN DE BROCOLIS
<b>PRODUIT LAITIER</b>	PAVÉ D’AFFINOIS (8)		CARRÉ FRAIS (8)	LEERDAMMER (8)
<b>DESSERT</b>	COMPOTE		YOP VANILLE (8)	FRUIT CRU

#### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d’être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d’origine FRANCE. Risques de présences d’allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.