

LUNDI

L'Espagne

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves rouges en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Tartinade avocat et chips de maïs*
Lait

Cake au chorizo, poivrons et olives (porc)*
Œuf, Gluten, Lait

Cake au poivrons et olives
Œuf, Gluten, Lait

Crêpe à l'emmental
Œuf, Lait, Gluten

Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental
Gluten, Lait

Paëlla (poulet, crevettes, encornets)
Crustacés, Poisson, Mollusques

Steak haché de bœuf sauce forestière
Pas d'allergène

Beignet de poisson blanc
Poisson, Gluten, Soja

Frites
Pas d'allergène

Haricots verts persillés
Pas d'allergène

Purée de céleri et cubes de pomme
Lait, Céleri

Yaourt brassé à la vanille*
Lait

Saint Paulin
Lait

Cantal*
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Fromage fondu carré
Lait

Yaourt nature sucré*
Lait

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Gaspacho framboise pomme banane basilic*
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre*
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Gâteau aux haricots blancs et abricot*
Œuf, Gluten, Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

Férié



Les fruits et légumes sont **BIO** dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local
				Issu du Commerce équitable

LUNDI

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf

Concombres façon tzatziki*
Lait

Pâtes fusilli sauce façon carbonara
Gluten, Lait
Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Camembert*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Purée de pomme*
Pas d'allergène
Fruit de saison
Pas d'allergène

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde

Salade de coquillettes, tomates cerises marinées et basilic*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte
Gluten, Lait

Petit fromage blanc aux fruits*
Lait
Petit fromage frais sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MERCREDI

Macédoine mayonnaise et fromage blanc
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Lasagnes (bœuf)
Gluten, Lait

Crème dessert saveur vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

JEUDI

Salade coleslaw (carotte, chou blanc)*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait
Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Nuggets de blé
Gluten

Riz
Pas d'allergène
Ratatouille
Pas d'allergène

Yaourt aromatisé*
Lait
Edam
Lait

Tarte aux pêches façon alsacienne*
Lait, Œuf, Gluten
Fruit de saison
Pas d'allergènes

VENDREDI

Férié



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais		Issu du Commerce équitable
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale		
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local		


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 **Salade verte** aux
croûtons en vinaigrette
Gluten, Moutarde, Sulfites

Betteraves rouges et  **maïs**
en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Crêpe à l'emmental*
Lait, Gluten, Œuf

Céleri râpé à la  **mayonnaise**
Céleri, Œuf, Moutarde, Sulfites

Salade de **concombres**,
maïs et **tomates** 
Moutarde, Sulfites

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

 Sauce tomate façon
ketchup
Sulfites

 **Bœuf** façon bourguignon
Gluten

Saucisse de volaille type
francfort
Pas d'allergène

Frites
Pas d'allergène

Brocolis persillés 
Pas d'allergène

Coquillettes 
Gluten

Lentilles mijotées aux
petits légumes 
Pas d'allergène

Comté* 
Lait

 Yaourt aromatisé
Lait

**Yaourt fermier nature au
sucre de canne** 
Lait 

Fruits de saison au 
choix
Pas d'allergène

Smoothie pomme pêche*
Pas d'allergène

Fruit de saison 
Pas d'allergène

Petit pot de glace vanille
fraise*
Lait

Fruit de saison 
Pas d'allergène

Férié














Férié



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.


L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende	 Produit français	 Produit de la Mer Durable	 Plat végétarien	 Viande de bœuf charolais
	 Issu de l'Agriculture Biologique	 Appellation d'origine contrôlée	 Œufs de poules élevées en plein air	 Haute Valeur Environnementale
	 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produit décongelé	 Produit local
				 Issu du Commerce équitable



Menu Grèce



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre sauce crème ciboulette Lait, Sulfites Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Œuf, Sulfites	Salade de tomates et maïs* Moutarde, Sulfites Acras de morue Gluten, Poisson	Galantine de volaille et cornichon Moutarde, Gluten, Soja	Salade grecque tomates, concombres, fromage de brebis et olives Moutarde, Lait, Sulfites	Tartinade avocat et chips tortilla* Lait Carottes râpées en vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites
Pizza à l'emmental et mozzarella Gluten, Lait	Sauté de porc/dinde au caramel Sulfites	Tajine de légumes et semoule aux boulettes de mouton et bœuf Gluten, Soja, Moutarde, Sulfites	Moussaka (aubergines, béchamel, égrené végétal au pois, tomate, carottes) Gluten, Lait	Beignet de calamar Gluten, Mollusque
Haricots verts persillés Pas d'allergène	Riz aux petits légumes Pas d'allergène			Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes Gluten, Lait
Petit fromage blanc aux fruits* Lait Brie Lait	Mimolette Lait Petit fromage frais sucré* Lait		Yaourt nature sucré* Lait Yaourt aromatisé Lait	Tomme grise* Lait Petit fromage frais sucré Lait
Mousse au chocolat au lait* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Purée pomme abricot Pas d'allergène Fruit de saison* Pas d'allergène	Crumble aux pommes* (compote de pomme, pommes) Gluten, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergène	Cake semoule amande et fleur d'oranger* Œuf, Gluten, Lait, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
 Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.
 L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Œuf dur mayonnaise*

Moutarde, Sulfites, Œuf

Rillettes de thon et toast de pain de mie

Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson, Lait, Gluten

Pâtes fusilli sauce façon carbonara

Gluten, Lait

Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille

Gluten, Lait

Petit fromage blanc aux fruits*

Lait

Camembert

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Nuggets crispidor à l'emmental

Gluten, Œuf, Lait

Sauce barbecue

Gluten, Soja, Sulfites

Riz

Lait

Jardinière de légumes

Pas d'allergène

Fromage petit moulé ail et fines herbes

Lait

Crème au chocolat

Lait

Fruit de saison

Pas d'allergène

Salade de betteraves rouges en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Carottes et courgettes râpées façon coleslaw*

Moutarde, Sulfites, Œuf

Steak haché de bœuf

sauce curry

Moutarde

Frites

Pas d'allergène

Haricots beurre persillés

Pas d'allergène

Ossau Iraty*

Lait

Yaourt nature sucré

Lait

Purée pomme myrtilles*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Taboulé*

Gluten

Tartine œuf ciboulette

Gluten, Œuf, Lait

Raviolis au saumon gratinés à l'emmental

Gluten, Lait, Œuf, Poisson

Yaourt aromatisé

Lait

Petit fromage frais sucré*

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais		Issu du Commerce équitable
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale		Produit local
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé				



Assiette découverte

LUNDI

Salade de **concombres** en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

MARDI

Tartinade aux haricots blancs, tomates cerises marinées et chips tortilla
Pas d'allergène

MERCREDI

Salade de farfalles **tomates** et mimolette
Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten

JEUDI

Salade de **tomates** en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Melon charentais*
Pas d'allergène

VENDREDI

Pâté de campagne (porc) et cornichon
Moutarde, Lait, Gluten, Soja

Crêpe à l'emmental*
Lait, Œuf, Gluten

Boulettes de bœuf sauce provençale
Soja

Gratin de **pennes** façon kebab (volaille kebab, béchamel, emmental, tomates)
Lait, Gluten

Croque-monsieur au jambon de dinde
Gluten, Lait

Parmentier à l'**égrené végétal**
Lait

Riz et sauce au colin d'Alaska et tomate façon bolognaise
Poisson

Semoule
Gluten

Carottes persillées
Pas d'allergène

Brocolis persillés
Pas d'allergène

Edam*
Lait

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Saint Paulin
Lait

Yaourt aromatisé*
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Fromage fondu Vache qui rit*
Lait

Yaourt fermier aromatisé
Lait

Fromage pomme vanille*
Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Cake au chocolat*
Gluten, Œuf, Lait

Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruit de saison
Pas d'allergène

Purée pomme abricot*
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Issu du Commerce équitable
					Produit local		

Du 8 au 12 Juin 2026 Coupe du monde de football

LUNDI

Carottes râpées en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Tartine **œuf** ciboulette
Lait, Œuf, Gluten

MARDI

Feuilleté au fromage fondu*
Lait, Gluten
Salade de **tomates**
mozzarella en vinaigrette
Lait, Moutarde, Sulfites

MERCREDI

Pastèque
Pas d'allergène

C'EST FÊTE

JEUDI

Houmous de **carotte** et chips de maïs
Lait

VENDREDI

Salade de pommes de terre et **tomates** sauce ravigote
Moutarde, Sulfites
Macédoine mayonnaise et fromage blanc*
Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf

Coquillettes semi-complètes et sauce tomate, lentilles corail et **égrené végétal** façon bolognaise
Gluten, Soja

Sauté de dinde sauce blanquette
Œuf, Lait

Saucisse chipolatas
Pas d'allergène
Saucisse de volaille type francfort
Pas d'allergène

Assiette kebab (*frites, carottes râpées et salade, volaille kebab, sauce ketchup*)
Lait, Gluten, Sulfites, Moutarde

Poisson blanc pané croustillant
Gluten, Poisson
Sauce tomate
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène
Carottes persillées
Pas d'allergène

Purée de pomme de terre
Lait
Epinards hachés à la crème
Lait, Gluten

Fromage fondu Kiri*
Lait
Yaourt aromatisé
Lait

Blé
Gluten
Petits pois
Pas d'allergène

Pont l'Evêque*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Petit fromage frais sucré*
Lait
Mimolette
Lait

Donut's*
Lait, Gluten, Œuf
Fruit de saison
Pas d'allergènes

Petit fromage blanc aux fruits*
Lait
Tomme grise
Lait

Yaourt brassé à la vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Fruit de saison au choix
Pas d'allergène

Dessert à boire lacté chocolat (*milkshake au chocolat*)*
Lait, Soja
Fruit de saison
Pas d'allergène



Fruits de saison au choix
Pas d'allergènes

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
		Produit local	



Noa et Papille

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Acras de morue*

Poisson, Gluten

Betteraves rouges en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Pâté de volaille et cornichon

Moutarde

Salade de pâtes perle thon et carotte*

Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites

Pizza reine (tomate, volaille, mozzarella, olives)

Gluten, Œuf, Lait

Steak haché de bœuf sauce échalote

Lait

Aiguillettes de poulet sauce façon orientale

Pas d'allergène

Concombres façon tzatziki

Lait

Melon charentais*

Pas d'allergène

Salade coleslaw (carottes, chou blanc)

Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf

Salade de tomates et maïs en vinaigrette*

Moutarde, Sulfites

Haricots verts à l'ail

Pas d'allergène

Gratin de pommes de terre façon dauphinois

Gluten, Lait

Chou-fleur persillé

Pas d'allergène

Semoule

Gluten

Légumes tajine (légumes couscous, tomate, abricots secs, raisins secs, miel)

Moutarde, Sulfites

Lasagnes aux légumes du sud (béchamel, tomate, emmental, fromage de brebis, courgettes, ratatouille)

Gluten, Lait

Beignets de calamar

Gluten, Mollusques

Sauce tartare

Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Riz

Pas d'allergène

Chutney de courgettes

Sulfites

Brie*

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Montcadi croûte noire

Lait

Yaourt nature sucré*

Lait

Coulommiers

Lait

Yaourt aromatisé à la framboise*

Lait

Bûchette lait de mélange

Lait

Gouda*

Lait

Petit fromage blanc aux fruits

Lait

Cocktail de fruits au sirop*

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Purée pomme carotte cannelle*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Eclair au chocolat*

Gluten, Œuf, Lait, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Dessert lacté gélifié saveur chocolat*

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergènes

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local
				Issu du Commerce équitable



Fête foraine

LUNDI

Œuf dur mayonnaise
Moutarde, Sulfites, Œuf
Crêpe à l'emmental*
Gluten, Œuf, Lait

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde
Salade de coquillettes, tomates cerises marinées et basilic*
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

MERCREDI

Carottes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

JEUDI

Duo de melon et pastèque
Pas d'allergène

VENDREDI

Salade de tomates et concombres en vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Courgettes râpées en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce pomme curry crème
Gluten, Moutarde, Soja

Escalope de porc/dinde sauce champignons et crème
Lait

Parmentier à la volaille kebab et purée de carotte
Gluten, Lait

Hot dog de volaille et sauce ketchup
Gluten, Œuf, Lait

Pâtes coquillettes sauce saumon, crème et aneth
Gluten, Poisson, Lait, Sulfites

Semoule
Gluten
Ratatouille
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène
Brocolis persillés
Pas d'allergène

Frites
Pas d'allergène

Edam
Lait
Petit fromage blanc aux fruits*
Lait

Yaourt aromatisé
Lait
Camembert*
Lait

Yaourt nature sucré*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Cantal*
Lait
Yaourt nature sucré
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

Purée de pomme*
Pas d'allergène
Fruit de saison
Pas d'allergène

Entremets flan saveur vanille*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergène

Pop corn sucré*
Pas d'allergènes
Fruit de saison
Pas d'allergènes

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local
							Issu du Commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de volaille et cornichon* Moutarde</p> <p>Rosette et cornichon (porc) Moutarde, Lait</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu* Lait, Gluten</p> <p>Taboulé Gluten</p>	<p>Salade de coquillettes, maïs et mimolette Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Concombres khira raïta* Lait</p> <p>Céleri râpé à la mayonnaise Céleri, Œuf, Moutarde, Sulfites</p>	<p>Melon charentais* Pas d'allergène</p> <p>Salade de tomates au basilic Moutarde, Sulfites</p>
<p> Riz sauce chili au bœuf Pas d'allergène</p>	<p> Rôti de dinde sauce au thym Pas d'allergène</p>	<p>Quiche au saumon Gluten, Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites, Poisson</p>	<p>Jambon blanc Pas d'allergène</p> <p>Jambon de dinde Pas d'allergène</p>	<p>Nuggets crispidor à l'emmental et sauce tomate Gluten, Lait, Œuf</p>
	<p>Printanière de légumes et pommes de terre Pas d'allergène</p>	<p>Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites</p>	<p>Purée de pomme de terre Lait</p> <p>Petits pois Pas d'allergène</p>	<p>Pâtes macaronis Gluten</p> <p>Haricots verts à l'ail Pas d'allergène</p>
<p>Ossau Iraty* Lait</p> <p>Yaourt aromatisé Lait</p>	<p>Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait</p>		<p>Fromage fondu Kiri Lait</p> <p>Petit fromage frais aux fruits* Lait</p>	<p>Tomme grise* Lait</p> <p>Yaourt nature sucré Lait</p>
<p>Crème dessert saveur vanille* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix Pas d'allergène</p>	<p>Smoothie fraise banane* Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Cake marbré au chocolat* Lait, Œuf, Soja, Gluten</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>	<p>Petit pot de glace vanille fraise* Lait</p> <p>Fruit de saison Pas d'allergène</p>



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée	
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée	
	Produit décongelé		Œufs de poules élevées en plein air	