



MENUS du 26 mai au 26 juin 2026



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 25/05	FERIE				
Mardi 26/05 Béranger	Buffet de crudités bio	Emincé de porc local HVE	Pates serpentini	Fromage Bio	Compote bio
Jeudi 28/04 Germain	Carottes râpées /Asperges	Poisson sauce citron noir	Printanière de légumes	Yaourt local HVE	Beignet ou tarte rhubarbe
Vendredi 29/05 Aymard	Radis	Pinsa au fromage et roquette	Légumes grillés	Asiago AOP	Fraises locales

Lundi 1^{er}/06 Justin	Jeunes pousses d'épinards vinaigrette	Steak haché	P-de-Terre rôties	Faisselle local	Cerises
Mardi 2/06 Blandine	Menu Orange				
	Melon	Omelette au safran	Carottes paysanne	Munster AOP	Carot'cake
Jeudi 4/06 Clotilde	Asperge vinaigrette	Lasagnes végétariennes	Milk drink vanille (Lait local HVE	Fromage portion	Framboises
Vendredi 5/06 Igor	Tartine au beurre de sardine	Jambon blanc	Ecrasé de chou-fleur au comté AOP	Biscuit	Crème gourmande vanille chocolat

Lundi 8/06 Médard	Salade Verte HVE	Brochette de volaille tandoori	Semoule à la sauce tomates	Petit suisse BIO nature	Pastèque
Mardi 9/06 Diane	Salade de P-de-T et lentilles au cervelas	Crispy d'or à l'emmental	Ratatouille maison	Morbier AOP	Compote Bio
Jeudi 11/06 Barnabé	Coup d'envoi de la coupe du monde				
	Salade mexicaine	Fajitas mexicaine	Riz rouge	Agua de Jamaïca	Buffet de glace
Vendredi 12/06 Guy	Tartare de concombre maison	Dos de colin	Brocolis Bio	Tranche d'emmental Bio	Pâtisserie

Lundi 15/06 Germaine	Feuilles de chêne	Boulette de porc locales à l'orientale	Purée de P-de-Terre/céleri maison	Pick et croq	Nectarine
Mardi 16/06	Buffet de crudités Bio	Bœuf bourguignon	Poêlée de carottes-tomates cerises et épinards	Yaourt nature local HVE	Fondant au chocolat noisette
Jeudi 18/6 Léonce	Tomates et billes de mozzarella	Frites sauce tartare	Lait grenadine (Lait local HVE	Skyr aux bluets et langue de chat	
Vendredi 19/06 Romuald	Taboulé maison	Omelette aux Fines herbes	Haricots verts aux tomates confites	Brie	Cerises

Lundi 22/06 Alban	Salade de radis roses au saumon	Emincé de boeuf	Navet boule d'or	Bleu d'auvergne	Glace
Mardi 23/06 Audrey	Batavia	Rougail de porc local HVE	Riz Basmati	Petit suisse aux fruits	Melon
Jeudi 25/06 Prosper	Buffet de crudités	P-de-Terre aux lardons		Liégeois pistache maison	Abricots
Vendredi 26/06 Anthelme	Salade marocaine	Œufs durs à la tomates	Boullgour aux dès de courgettes grillées	Yaourt à boire local HVE	Mousse bounty