

Semaine du 4 au 08 mai

| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|--|--|---|--|---|--|--------------------------------|--|
| Betteraves bio sauce vinaigrette | | Crudités de saison et sa sauce fromagère aux herbes fraîches | | Salade de penne bio, tomates, concombres, olives, émincé de poulet ou surimi sauce mayonnaise | | | |
| Raviolis aux épinards ricotta et à la tomates mozzarella bio | | Escalope de dinde à la crème | | Bœuf sauce tomate | | | |
| Crème dessert vanille ou chocolat bio | | Duo de carottes bio persillées | | Courgettes sautées à l'huile d'olive | | | |
| Compote pomme banane | | Yaourt nature bio | | Rondelé nature bio | | | |
| | | Tropézienne | | Fraises | | | |
| Présence d'allergènes : Sulfites, soja, moutarde, lactose, gluten | | Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coque, lactose, | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, lactose, gluten, a-galactose, œuf, | | Présence d'allergènes : | |

Semaine du 11 au 15 mai

| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|---|--|---|--|--------------------------------|--|--------------------------------|--|
| Concombres sauce au yaourt | | Asperges sauce mayonnaise | | | | | |
| Grignottes de poulet | | Travers de porc sauce barbecue | | | | | |
| Purée de légumes de saison au kiri bio | | Pommes de terre sautées | | | | | |
| Camembert bio | | Emmental bio | | | | | |
| Cocktail de fruits bio | | Fraises Chantilly | | | | | |
| Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coques, lactose | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, œufs, gluten, α-galactose | | Présence d'allergènes : | | Présence d'allergènes : | |

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 18 au 22 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi (Menu Féria) | Vendredi |
|---|--|--|--|
| <p>Tomates mozzarella à l'huile d'olive et au basilic</p> <p>Sauté de bœuf bio aux olives</p> <p>Ebly bio</p> <p>Ortolan bio</p> <p>Compote pomme vanille</p> | <p>Crudités de saison et vache qui rit bio</p> <p>Cordon bleu végétarien</p> <p>Gratin de courgettes bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Tarte au chocolat</p> | <p>Gaspacho</p> <p>Paella au poulet</p> <p>Tomme catalane</p> <p>Cerises</p> | <p>Salade de haricots blancs bio, tomates et filet de poulet sauce vinaigrette</p> <p>Filet de limande meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Babybel bio</p> <p>Fraises</p> |
| <p>Présence d'allergènes : sulfites, lactose, gluten, α-galactose</p> | | <p>Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, lactose, gluten, œuf,</p> | |

Semaine du 25 au 29 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|---|--|---|
| <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p>Macédoine de légumes sauce vinaigrette</p> <p>Saucisses de volaille grillées</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert bio</p> <p>Cerises</p> | <p>Salade italienne (Tomates, mozzarella et jambon cru)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bolognaise</p> <p>Spaghettis bio</p> <p>Emmental bio</p> <p>Crème glacée aux fruits bio</p> | <p>Concombres bio sauce vinaigrette</p> <p>Dos de colin à la bordelaise</p> <p>Carottes bio et salsifis persillés</p> <p>Crème dessert au chocolat ou vanille bio</p> <p>Salade de fruits de saison</p> |
| <p>Présence d'allergènes :</p> | | <p>Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, lactose, gluten</p> | |

/ Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 1 au 5 Juin

| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|
| Taboulé | | Salade mexicaine (tomates, maïs, avocat) | | Feuilleté façon Hot Dog | | Salade de tomates et concombres | |
| Steak de veau | | Chili sin carne | | Jambonnette de dinde | | Paupiette du pêcheur | |
| Ratatouille | | Riz bio | | Haricots verts bio persillés | | Gnocchis bio poêlés | |
| Fromage de chèvre | | Gouda bio | | Ortolan bio | | Fromage blanc nature bio | |
| Melon | | Mousse aux fruits bio | | Pastèque | | Sorbet aux fruits bio | |
| Présence d'allergènes : gluten, sulfites, lactose, α-galactose, fruits à coques, soja | | Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coque, lactose, soja | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque lactose | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose, moutarde | |

Semaine du 08 au 12 Juin

| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Carottes râpées ou céleri rave | | Salade d'Ebly composée | | Concombres et feta sauce vinaigrette | | Wrap de sardines en rilette | |
| Tortellinis à la raclette et aux trois fromages | | Filet de poulet basquaise | | Moussaka au bœuf | | Fish and chips de colin | |
| Crème dessert vanille ou chocolat bio | | Courgettes bio sautées à la provençale | | Yaourt bio à la grecque | | Risotto aux aubergines grillées | |
| Compote de pomme bio | | Tomme grise de montagne | | Gâteau à la fleur d'oranger | | Mimolette | |
| Présence d'allergènes : soja, sulfites, moutarde, lactose, céleri, gluten | | Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coque, lactose, œufs. Gluten | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, fruits à coque, moutarde, lactose, œuf | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose | |

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 15 au 19 juin

| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|--|--|---|--|--|--|---|--|
| Crudités de saison et vache qui rit bio | | Feuilleté au fromage bio | | Taboulé | | Terrine ou saucisson de Lozère bio et son cornichon | |
| Palette de porc à la provençale | | Œufs durs bio | | Rôti de veau | | Dos de colin et lamelle d'encornets sauce rouille | |
| Gratin dauphinois | | Epinards bio berlinguette | | Haricots beurre persillés bio | | Pommes de terre vapeur | |
| Brie bio | | Saint Paulin bio | | Petit suisse aux fruits bio | | Pélarдон Aoc | |
| Sorbet au fruits bio | | Pastèque | | Nectarine | | Fraises chantilly | |
| Présence d'allergènes : soja, sulfites, α-galactose, fruits à coques, lactose | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, gluten | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, α-galactose, gluten, | | Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, Lactose, fruits à coques, mollusques et dérivés | |

Semaine du 22 au 26 juin


| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|---|--|---|--|---|--|--|--|
| Salade de tomates bio sauce anchoïade | | Betterave bio sauce vinaigrette | | Gyoza aux légumes ou au poulet | | Salade de pois chiches bio ou lentilles bio sauce vinaigrette | |
| Gardianne de taureau | | Couscous végétarien avec sa semoule bio, ses légumes | | Noix de joue de porc | | Pavé de hoki à la provençale | |
| Riz de Camargue bio | | Leerdammer | | Wok de légumes | | Courgettes et pommes de terre sautées | |
| Fromage de brebis | | Salade de melon et pastèque | | Fromage blanc bio nature | | Rondelé bio | |
| Crème glacée à la fraise | | | | Nectarine | | Abricots | |
| Présence d'allergènes : soja, sulfites, α-galactose, fruits à coques, lactose, poissons et dérivés | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, gluten | | Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, gluten, α-galactose | | Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, Lactose, fruits à coques | |

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 29 juin au 3 juillet

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|
| Salade coleslaw Cheese burger  Yaourt à boire bio Compote à la pomme et au fruit du dragon | Tomates cerises mozzarella, basilic Moules marinières bio Riz bio Petit louis Crème glacée bio à la vanille | Concombres bio sauce vinaigrette Œufs bio brouillés Ratatouille Comté Croisillon aux fruits | Melon ou Pastèque Saucisse ou merguez grillée Chips Babybel bio Glace à l'eau aux fruits |
| <i>Présence d'allergènes : Moutarde, soja, sulfites, α-galactose, fruits à coques, œufs, lactose, gluten</i> | <i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, mollusques</i> | <i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, moutarde, œufs, gluten</i> | <i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, α-galactose</i> |

Semaine du 6 au 10 juillet









Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux






Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers



Menus Mai et Juin 2026



Viande bovine Française  / Volaille Française  / Pêche durable  / Appellation d'origine protégée  / Indication géographique protégée  / viande de porc française 

Produit issu de l'agriculture biologique  / Label Rouge  / Appellation d'origine contrôlée  / Élaboré sur place  / Fruits et légumes locaux 

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers