



Menus cantine scolaire



Menu d'été : semaine 35 du 24/08/2026 au 28/08/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé à l'oriental (V,S)	Salade de tomates (V)	Melon	Carotte, concombre radis à la croque (V)	Macédoine mayonnaise (O,M,V)
Plat	Mijonné de veau à la Provençale (S,M) Haricot vert VG : Croque fromage (G,L)	Spaghettis 1/2 complètes sauce à la courgette et à la crème (L,S)	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue (S) Duo pomme de terre carotte VG : Œufs brouillés O	Hot Dog cheddar (G,L) Pomme de terre sautées VG : Hot dog saucisse végétale (G,S,L)	Blanquette de poisson (G, O, P, L) Riz de Camargue VG : Blanquette de légumes et pois chiches
Produit laitier	Gouda (L)	Fromage frais (L) (L)	Tomme (L)	Brownie à la noisette (L,G,O,FC)	Brie (L)
Dessert	Compote	Fruits de saison	Roulé confiture (G,O,L)	Fruit de saison	Duo pastèque melon

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

A : arachide / C : crustacé / Ce : celeri /
FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja / V : vinaigrette / S :

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Menus cantine scolaire



Menu d'été : semaine 36 du 31/08/2026 au 04/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (V)	Salade de pommes de terre (V)	Salade verte (V)	Haricots verts en salade (V)	Concombres en salade (V)
Plat	Mijoté de poulet aux olives (S) Penne semi complète (G) VG : Omelette nature (O,L)	Falafels sauce yaourts menthe (G,L,O) Carottes embeurrées (L)	Sauté de volaille basquaise (S) Riz de Camargue à l'étuvé VG : Boulettes végétales sauce basquaise (S)	Sauté de porc curry coco (G, O, P, S) Boullgour VG : Galette de lentilles (O, S)	Filet de merlu pané, (G, O, P) Printanière de légumes VG : Croustillant au fromage (G,S,O,L)
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Saint Paulin (L)	Fromage frais (L)	Babybel (L)	Yaourt vanille (L)
Dessert	Compote de saison	Cake aux fruits de saison	Salade de fruits de saison	Fruit à croquer	Biscuit palmier (G,L,O)

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

A : arachide / C : crustacé / Ce : celeri /
FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja / V : vinaigrette / S :

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France