




V/M ECHALAS - C.L.
Du 01/06/2026 au 05/06/2026



Menus

api

Lundi

Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail
Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille
Boulgour
Mimolette Bio 
Pastèque


Mardi

Crêpe au fromage
Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate
Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella
Yaourt Bio sucré 
Pêche






Mercredi

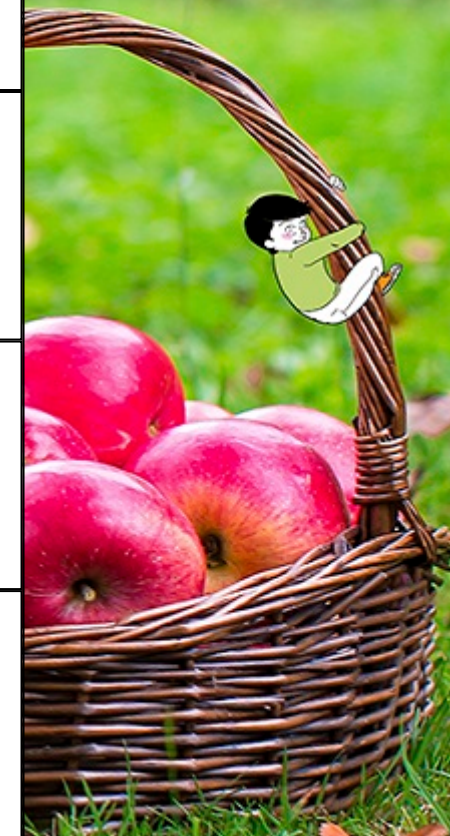
Guacamole - Chips Tortilla
Chili con carne
/Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
Camembert Bio 
Flan du chef au caramel

Jeudi

Carottes râpées Bio  - Vinaigrette à la framboise
Tomate farcie (à plat)
/Tomate farcie (boulettes végétales) et riz BIO
Suisse sucré
Chocolat barre

Vendredi

Concombre - Sauce au fromage blanc et ciboulette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Sauce mayonnaise
/Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
Salade de **fusilli Bio**, poivrons et maïs  - Vinaigrette
Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional)  
Pomme Bio 



V/M ECHALAS - C.L.
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menus

api

Lundi

Melon
Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale 🇫🇷
Semoule Bio ^{Bio}
Yaourt Bio sucré ^{Bio}
Abricot

Mardi

Rosette Label Rouge 🇫🇷
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Poisson pané MSC 🇫🇷
Mélange de courgettes et blé à la tomate
Tomme noire IGP 🇫🇷
Liégeois chocolat

Mercredi

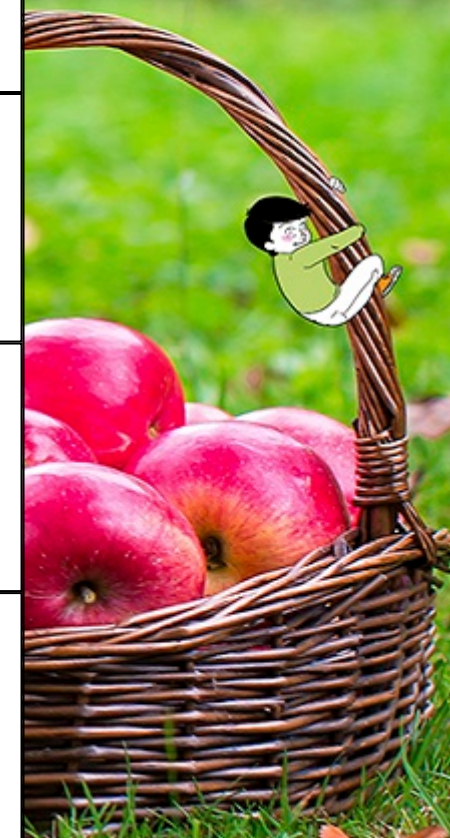
Cake du chef au chorizo 🇫🇷
/Cake du chef à l'emmental 🇫🇷
Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence
Ratatouille du chef et riz Bio
Petit moulé ail et fines herbes
Fraises

Jeudi

Pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon
Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce diable
/Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce diable
Haricots verts Bio persillés ^{Bio}
Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Aygues** 🇫🇷
Pomme (régional) 🇫🇷

Vendredi

Guacamole - Chips Tortilla
Chili con carne
/Chili sin carne
Riz Bio Pilaf ^{Bio}
Camembert Bio ^{Bio}
Flan au caramel du chef 🇫🇷







V/M ECHALAS - C.L.
Du 15/06/2026 au 19/06/2026




Menus

api


Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - Sauce tomate
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Macaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon région**  


Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 
Beignet de calamars à la romaine
Chou fleur CE2 persillé 
Yaourt Bio sucré 
Nectarine





Mercredi

Melon
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 
/Parmentier de lentilles à la tomate
Saint Paulin
Liégeois vanille

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Pilat d'Or des 4 fermes
Compote fraiche **pomme Bio** cerise 

Vendredi

Cake du chef à l'emmental et tomate
Sauté de poulet (régional)  - Sauce au jus
/Poisson blanc meunière MSC 
Ratatouille
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC **des 2 rivières**  
Banane 