

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 1ER AU 5 JUIN 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI VÉGÉTAL

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé 5	Feuille de chêne et croûtons 5 9 14	Pain au thon et feuille de chêne 9 10 11 14	Tarte au fromage 5 6 10	Concombres sauce ciboulette 6
Pané fromager 5 6 10	Gardianne de taureau 5 14	Omelette au fromage 6 10	Saucisse de porc aux herbes de provence Saucisses de volaille	Filet de lieu sauce fruits de mer 4 6 8 11
Petits pois au jus 6 14	Riz créole 6	Courgettes persillées 14	Ratatouille maison 14	Purée de pommes de terre 6 14
Cantal 6	Yaourt au citron 6	Kiri 6	Fleur d'Anjou 6	
Abricots 6	Poires au sirop, coulis de chocolat 14	Sorbet à la fraise 6	Melon charentais 6	Purée de fruits 6
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspaillou 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 15 AU 19 JUIN 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.







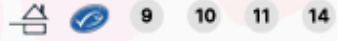

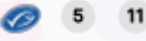

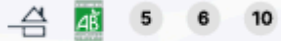













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI VÉGÉTAL

VENDREDI

Céleri à la tapenade 	Salade composée 	Melon 	Guacamole et nachos 	Lentilles aux oignons et dés de brebis 
Sauté de dinde basquaise 	Agridade St Gilloise 	Aïoli provençal 	Chili con quinoa 	Filet de poisson pané 
Mélange 5 céréales 	Macaroni 			Haricots beurre 
Yaourt aux fruits 	Comté 	Camembert 		Yaourt nature 
Pomme 	Purée de fruits 	Clafoutis à l'abricot 	Pastèque 	Banane
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspailou 	Gros pain 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande d'Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 22 AU 26 JUIN 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

MERCREDI























FÊTE DU CENTRE

JEUDI

ANNIVERSAIRE

VENDREDI

VEGETAL

<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> 	<p>Melon</p> 	<p>Tapas, tortilla, olive, beignet de calamar, manchego</p> <p>5 6 8</p>	<p>Feuille de chêne mimosa</p>  <p>14</p>	<p>Tomates mozzarella basilic</p>  <p>14</p>
<p>Seiche à la sétoise</p> 	<p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> 	<p>Fideuà</p> 	<p>Sauté de veau à la provençale</p> 	<p>Ravioli légumes du soleil</p> 
<p>Riz créole</p> 	<p>Pommes de terre grenaille persillées</p> 		<p>Gratin de courgettes</p>  <p>10 14</p>	
<p>Yaourt à la fraise</p> 	<p>Tomme du Vercors</p> 	<p>Petit louis</p> <p>6</p>	<p>Emmental</p> 	<p>Crème dessert vanille</p> <p>6</p>
<p>Nectarine</p> 	<p>Compote pomme</p>	<p>Nectarine</p> 	<p>Brownie aux noix</p> <p>3 5 10 13</p>	<p>Barre céréales</p> <p>1 3 5 6 13</p>
<p>Gros pain</p> 	<p>Sablés de retz</p> <p>5 6 13</p>	<p>Gros pain</p> 	<p>Pain et Raspailou</p> 	<p>Gros pain</p> 
	<p>Gros pain</p> 			

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

	Produit local		Indication Géographique Protégée		Viande Origine France		Aide UE à destination des écoles		Pêche durable		Haute Valeur Environnementale
	Certifié Agriculture Biologique		Appellation d'Origine Protégée		Produit issu d'un ESAT		Aide UE à destination des écoles		Produit Label Rouge		Fait Maison
			ESAT		Alternative						

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.








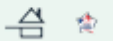



















LUNDI

MARDI VEGETAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d' épeautre 	Haricots verts en salade 	Pain d'aubergines et coulis 	Tomates à la féta 	Salade carnaval 
Cordon bleu 	Croque Monsieur au fromage 	Roti de veau au jus 	Gnocchi à la Napolitaine 	Filet de lieu sauce tomates 
Carottes persillées 		Pois chiches au cumin, oignons doux des Cévennes 		Poêlée de légumes 
	Yaourt nature 	Chaurce 	Kiri 	Velouté nature 
Abricots 	Nectarine 	Melon charentais 	Compote pomme 	Crunchy au chocolat 
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspailou 	Gros pain 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande d'Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	