



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau	Emincé de poulet aux épices	Grignotine de porc sauce barbecue*	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Carottes au jus	Purée	Bouloghour		Courgettes et pommes de terre
Kiri	Cheddar	Bleu	Saint-Nectaire	Mimolette
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque	Liégeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		











Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 	Rôti de dinde froid	Mixed grill *	Omelette
Penne aux petits légumes	Gratin d'aubergines 	Salade de pâtes 	Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Chanteneige	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Cookies  	Banane 
S/V : Poisson pané		S/V : Salade de pâtes au thon (pc)	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez









S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque			Melon charentais 	
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Rosbeef "froid" 	Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
	Faisselle	Carré frais		Rondelé aux noix
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Salade de pâtes au surimi (pc)		S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)		Saucisson à l'ail*		
Boulettes de poulet façon kefta	Haché de saumon sauce au citron	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Röstis aux légumes	Purée	Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
	Saint Môret		Yaourt aromatisé	Vache Picon
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Mousse au citron
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:











S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Paëlla (PC) </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Melon </p> <p>Salade de pâtes au thon (PC) Chips</p> <p>Brownie </p> 

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc