

SEMAINE DU 1ER AU 7 JUIN 2026

LUNDI	1-juin	MARDI	2-juin	JEUDI	4-juin	VENREDI	5-juin
		<u>Radis</u>	AD			<u>Salade verte</u>	AD
 Carottes râpées au citron	AD			 Betteraves BIO et maïs vinaigrette	E AD		
		 Nuggets de poulet BIO	E AD	 Sauté de bœuf Normand sauce charcutière 	E AD	 Cordon bleu de volaille	E AD
Jambon blanc*	E AD	 Curry de patates douces	SV			Rosti de légumes	SV
Omelette	SV			Omelette	SV		
<u>Frites</u>	E AD			<u>Carottes</u>	E AD		
		 Coquillettes	E AD			Piperade	E AD
 Meule de Bray BIO	E AD	Fromage bûchette	E AD			Camembert	E AD
<u>Fruit</u>	E AD	Mousse au chocolat	E AD	 Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits	E AD	 Fruit BIO	E AD
		<u>Fruit</u>		Petit moult aïl et fines herbes et Madeleine	AD		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN 2026

LUNDI

08-juin

MARDI

9-juin

JEUDI

11-juin

VENDREDI

12-juin

<u>Salade de chou-fleur, petits pois et tomate</u>	AD	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD				 <u>Concombres vinaigrette</u>	AD
		  Betteraves BIO vinaigrette	E			Pastèque (à couper par vos soins)	AD	
Croquettes de maïs	E AD	 <u>Torsades aux légumes provençaux et fromage</u>  (plat complet végétal)	E AD		 <u>Rôti de porc local *</u>	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	E AD
					Tarte aux poireaux	SV		
<u>Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)</u>	E AD				<u>Lentilles cuisinées</u>	E AD	<u>Riz</u>	E AD
		<u>0</u>			 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	E AD	 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	E AD
<u>Gouda à la coupe</u>	E AD	0						
					<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD
<u>Coupelle pomme</u>	E AD	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	E AD					



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 20

PETITS
GOURMETS :
LE CHOIX DES

LUNDI 15-juin		MARDI 16-juin		VENDREDI 18-juin		19-juin	
 <u>Taboulé oriental</u>	AD	 <u>Salade fermière</u> (haricot vert, maïs, œuf)	AD	 <u>Salade de riz</u> (riz, œuf, tomate)	AD	 <u>Salade de torti tricolores,</u> <u>concombre, et mozzarella</u>	AD
<u>Poisson pané</u>	E AD	 <u>Macaroni à la volaille et</u> <u>sauce tomate</u> (plat complet)	E AD	 Colombo de porc à l'ananas*	E AD	 <u>Lentilles cuisinées aux</u> <u>légumes provençaux</u>	AD
		Tarte aux poireaux	SV	Cordon bleu de volaille	SV	Feuilleté au saumon	E
 <u>Carottes aux oignons</u>	E AD	 Macaroni	SV				
				 Macaroni	E AD	Ratatouille	E
Fondue Président	E AD	<u>Emmental à la coupe</u>	E AD	<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD	<u>Camembert</u>	E AD
 <u>Coupelle pomme fraise BIO</u>	E AD	 <u>Crème dessert</u> <u>au chocolat BIO</u>	E AD	 <u>Gâteau du chef rhubarbe et</u> <u>fruits rouges</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD
						Cocktail de fruits (livré en boîte)	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



DU 22 AU 28 JUIN 2026

LUNDI

22-juin

GRECE

23-juin

JEUDI

25-juin

VENDREDI

26-juin

<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	AD	<u>Tomate et salade</u> (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	E AD		 <u>Salade de tomate et concombre en dés</u>	AD		
					 Salade de pâtes au thon		 Pastèque (à couper par vos soins)	AD
 Flan de brocolis au fromage	E AD	<u>Viande de dinde pour kebab</u>	E AD		 <u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	E AD	 <u>Rôti de porc froid, local*</u>	E AD
		 Falafels BIO	SV				Poisson pané	SV
 Haricots beurre à la tomate	E AD	<u>Pain pita et mayonnaise</u>	E AD				 <u>Carottes boulangères</u>	E AD
		Courgettes	SV					
<u>Camembert</u>	E AD				<u>Emmental à la coupe</u>	E AD		
							 Yaourt sucré BIO	E AD
		<u>Yaourt sucré</u>	E AD		 <u>Fruit BIO</u>	E AD	Donut	E
 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	E AD	Flan nappé caramel	AD				<u>Fruit</u>	AD



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 29 JUIN AU 5 JUILLET 2026

LUNDI

29-juin

MARDI

30-juin

JEUDI

2-juil.

VENDREDI

3-juil.

Betteraves (livré en boîte)	E AD				 Crudités BIO vinaigrette 	AD	Melon (à couper par vos soins)	AD
		Pastèque (à couper par vos soins)	AD					
Raviolis (plat complet, livré en boîte)	E AD				Cheeseburger	E AD	Jambon blanc*	E AD
 Taboulé aux pois chiches (plat complet)	SV	Beignets de calamars sauce cocktail	E AD				Surimi mayonnaise	SV
					Fishburger	SV		
					Frites	E AD	Chips	E AD
		 Coquillettes	E AD					
Camembert	E AD	 Gouda BIO portion	E AD					
							 Petit fruité BIO	E AD
 Purée de pommes BIO	E AD	Mousse au chocolat	E AD		Mini brownie	E AD	 Gâteau au yaourt du chef	E AD
					Petit suisse aromatisé et madeleine	AD		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place