

Semaine 23
01 au 07 juin 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves BIO persillées Sauce vinaigrette	Radis au fromage blanc	Toast de tzatziki	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Melon BIO
Plats protidiques	Sauté de dinde BIO Sauce olives vertes Saumonette MSC Omelette nature BIO	Crousti fromage	Sauté de bœuf BIO Sauce brune Dos de lieu MSC Mijoté végétarien (flageolets, blé, légumes)	Pilon de poulet Sauce basquaise Filet de colin MSC Œuf dur BIO	Poisson frais MSC Sauce crème ciboulette Omelette BIO ciboulette
Garniture	Riz BIO Haricots verts BIO	Purée de pomme de terre BIO Brocolis BIO	Flageolets Brunoise de légumes	Tagliatelle BIO Tomate provençale	Polenta cremeuse Courgettes BIO
Fromage	Fromage	Laitage BIO	Fromage BIO	Fromage	Laitage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Beignet chocolat	Fruit BIO de saison	Yaourt fraise BIO	Fruit BIO de saison
Gouter	Yaourt nature sucré BIO Palet breton Jus multifruits	Fromage Pain Purée de pomme	Lait nature Gâteau marbré maison Fruit BIO de saison	Pâte à tartiner Pain Purée pomme coing	Yaourt sucré BIO Gâteau yaourt maison Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 24
08 au 14 juin 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI JOURNEE VEGETARIENNE	VENDREDI
Entrée	Haricots verts à l'échalote Sauce vinaigrette	Gaspacho BIO	Artichaut à la tomate Sauce vinaigrette	Betteraves BIO persillées Sauce vinaigrette	Pastèque BIO
Plats protidiques	Sauté de poulet BIO Sauce romarin Dos de lieu MSC Omelette nature BIO	Emincé de bœuf BIO Sauce caramel Cœur de merlu MSC Omelette nature BIO 	Cœur de merlu MSC Façon meunière Flan fête & tomate	Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	Poisson frais MSC Sauce beurre blanc Omelette BIO aux fines herbes
Garniture	Riz BIO Brocolis BIO	Farfalles BIO Chou-fleur gratiné BIO	Pommes de terre sautées aux herbes de Provence & ail Ratatouille maison	Semoule BIO Légumes couscous BIO	Blé BIO Carottes BIO
Fromage	Fromage BIO	Cantal AOP	Laitage	Fromage	Laitage BIO
Dessert	Eclair au chocolat	Yaourt vanille BIO	Fruit BIO de saison	Crème chocolat BIO	Fruit BIO de saison
Gouter	Yaourt nature sucré BIO Pain & conf. fraises Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Cake citron maison Purée pomme fraise	Lait nature Pain & miel Purée pomme banane BIO	Petit suisse sucré Cookie chocolat maison Fruit BIO de saison	Lait chocolat Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 25
15 au 21 juin 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JOURNEE VEGETARIENNE					
Entrée	Tomates BIO basilic	Concombre	Feuilleté hot dog Feuilleté au fromage	Salade mexicaine (poivron, tomate, haricots rouges, maïs) Sauce vinaigrette	Salade coleslaw
Plats protidiques	Dahl de lentilles au lait de coco & riz	Rôti de bœuf Sauce brune Saumonette MSC Œuf dur BIO	Sauté de dinde BIO Sauce basquaise Dos de lieu MSC Omelette BIO basquaise	Sauté de veau LR Sauce aux olives Cœur de merlu MSC Omelette BIO aux oignons 	Poisson frais MSC Sauce blanche Omelette nature BIO
Garniture	(Lentilles corail & épiards BIO) 	Boulgour BIO Chou-fleur BIO	Coquillettes BIO Haricots verts BIO	Millet Brunoise de légumes	Pommes de terre BIO Aubergines BIO S, tomate gratinées
Fromage	Laitage	Fromage BIO	Fromage	Laitage	Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison
Gouter	Fromage à tartiner Pain Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Madeleine Jus multifruits	Lait nature Gâteau marbré maison Purée de pomme	Yaourt nature sucré BIO Quatre quart maison Purée pomme fraise	Lait chocolat Pain & beurre Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 26
22 au 28 juin 2026



Déjeuner

	LUNDI JOURNEE VEGETARIENNE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU PORTUGAIS
Entrée	Smoothie pomme & betterave	Laitue BIO & gruyère Sauce vinaigrette	Rillettes de sardines Terrine de légumes	Concombre BIO au fromage blanc	Tomate BIO & maïs Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Tortellini BIO mozzarella Sauce tomate	Steak haché BIO Sauce au poivre Cœur de merlu MSC sauce tomate Flan basquaise BIO 	Saumonette MSC Sauce oseille Omelette nature BIO 	Chipolata Brochette de poisson panée MSC Omelette BIO au fromage 	Arroz de marisco (riz aux fruits de mer) Omelette BIO ciboulette
Garniture		Purée de pois cassés et Carottes BIO	Penne BIO Courgettes sautées à l'ail	Pommes rissolées Légumes piperade	Riz BIO à la tomate & coriandre Tomate au four BIO
Fromage	Fromage BIO	Laitage local	Fromage AOP	Fromage AOP	Laitage BIO
Dessert	Liégeois vanille	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Pudim caseiro (crème aux œufs maison)
Gouter	Petit suisse fruité BIO Cake aux fruits Purée pomme banane BIO	Yaourt nature sucré BIO Cake vanille maison Fruit BIO de saison	Lait nature Céréales corn flakes Purée pomme fraise	Fromage blanc sucré Cake citron maison Fruit BIO de saison	Lait fraise Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 27
29 juin au 05 juillet
2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI MENU FIN D'ANNÉE SCOLAIRE	VENDREDI
Entrée	Salade de tomates BIO Sauce vinaigrette	Batavia BIO Sauce vinaigrette	Salade de petits pois & maïs Sauce vinaigrette	Pastèque BIO	Salade de concombre BIO & fêta Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Bœuf bolognaise Pavé de poisson à la provençale MSC Œuf dur BIO 	Pizza façon reine végétarienne maison 	Sauté de veau LR Sauce olives vertes Cœur de merlu MSC Omelette BIO aux oignons 	Crousti'riz poulet LR Crousti'riz poisson MSC Crousti'riz fromage	Poisson frais MSC Sauce citron Omelette BIO ciboulette
Garniture	Coquillettes BIO Brunoise de légumes		Blé BIO Champignons	(Riz)	Pommes de terre BIO Chou-fleur BIO
Fromage	Laitage local	Laitage BIO	Fromage	Laitage BIO	Fromage BIO
Dessert	Gélifié chocolat	Fruit BIO de saison	Purée pomme banane BIO	Glace vanille chocolat	Yaourt vanille BIO
Gouter	Petit suisse sucré Pain & chocolat Fruit BIO de saison	Lait fraise Carrot cake maison Purée pomme coing	Fromage blanc sucré Ptit marbré Fruit BIO de saison	Yaourt nature sucré BIO Cookie chocolat Purée pomme poire BIO	Lait nature Pain & beurre Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT