










# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 03 au 07 juin

	Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
<b>Entrée</b>		Salade de tomates	Salade de pastèque		Crudités assorties
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de colin	 Sauté de bœuf	Végétarien
<b>Garniture</b>	Blé et courgette provençale	Pommes rissolées	 Riz julienne de légumes	 Haricots verts	Croquettes pommes de terre fromage
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	Liégeois	 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Salade de melon			Glace au choix	 Compote de poires
<b>Goûter</b>	 Compote / Fromage blanc	Fruit / Pain confiture	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire	Fruit / Pain fromage

**J** Fruits et légumes crus

**G** Fruits et légumes cuits

**4** Viandes, poissons, œufs

**6** Féculents

**L** Produits laitiers



**: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**  
Démarche: vocation santé et filières courtes



**: Produit Label Rouge**  
Niveau de qualité supérieure





**: Produit Bio**  
Issu de l'agriculture biologique

**F** Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

## Menu de la semaine du 10 au 14 juin 2024

	Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
<b>Entrée</b>	Salade de melon				
<b>Plat principal</b>	Végétarien	Duo de saucisses	 Cuisse de poulet	Bœuf Bolognaise	Filet de colin pané
<b>Garniture</b>	Risotto	Pommes vapeur	 Petits pois carottes	 Pennes	Printanière de légumes
<b>Laitage</b>	 Yaourt nature	 Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	 Fromage blanc nature
<b>Dessert</b>	Biscuit	Glace au choix	Salade de fruits frais	Salade d'oranges	Salade de fraises
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	 Compote / Yaourt nature	Fruit / Pain chocolat


**J** Fruits et légumes crus


**G** Fruits et légumes cuits


**4** Viandes, poissons, œufs

**6** Féculents

**L** Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**  
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**  
Niveau de qualité supérieure









 : **Produit Bio**  
Issu de l'agriculture biologique

**F** Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

## Menu de la semaine du 17 au 21 juin 2024

	Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
<b>Entrée</b>	Salade de riz concombre féta	Gaspacho parmesan	Crème de carottes fenouil		
<b>Plat principal</b>	Jambon aux herbes	Filet de colin corn flakes	Végétarien	Gigot d'agneau	Sauté de poulet
<b>Garniture</b>	Duo de carottes	 Gratin de courgettes	 Gratin de farfales	Flageolets	Purée de pommes de terre / Haricots verts
<b>Laitage</b>			 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Salade de pastèque	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Salade de melon
<b>Goûter</b>	 Compote / Pain confiture	Fruit / Fromage blanc	  Lait / Céréales / Biscuit	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 24 au 28 juin 2024

	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
<b>Entrée</b>	Salade de melon		Concombre a l'aneth	Macédoine de légumes	Tomates et féta
<b>Plat principal</b>	Quiche lorraine	 Sauté de bœuf à la provençale	Chipolatas	Végétarien	Blanquette de saumon
<b>Garniture</b>		Blé aux petits légumes	Purée de petits pois	Couscous	Boulgour
<b>Laitage</b>	 Yaourt aromatisé	 Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix	
<b>Dessert</b>	Glace au choix	Salade de fruits frais		Salade de pastèque	Glace au choix
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse 	Fruit / Pain nutella

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique








F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 01 au 05 juillet 2024

	Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
<b>Entrée</b>		 Carottes râpées	Salade de melon	Salade de haricots verts 	Salade de melon
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau	Sauté de volaille	Filet de cabillaud	Végétarien	Cheeseburger
<b>Garniture</b>	Pommes de terre boulangères	Semoule courgettes	 Riz aux poivrons	Pâtes Napolitaine	Frites
<b>Laitage</b>	 Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse	Fromage au choix	
<b>Dessert</b>	Fraises à la chantilly			Fruit au choix	Glace
<b>Goûter</b>	 Compote / Pain Miel	Fruit / Pain fromage	Fruit / Gaufre	 Lait / Céréales/ Fruit	Fruit / Pain confiture

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio








Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



# Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

## Menu de la semaine du 08 au 12 juillet

	Lundi 08 juillet	Mardi 09 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
<b>Entrée</b>		Salade de concombre	Salade carnaval		Tomates mozzarella
<b>Plat principal</b>	Sauté de veau	 Cuisse de poulet	Filet de cabillaud	 Sauté de bœuf	Végétarien
<b>Garniture</b>	Printanière de légumes	Frites	 Riz julienne de légumes	Semoule et petits légumes	Tortillas
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	Yaourt aux fruits	 Petit suisse	 Fromage au choix	 Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Salade de melon			Glace au choix	Biscuit
<b>Goûter</b>	 Compote / Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire	Fruit / Pain fromage


8 Fruits et légumes crus


4 Fruits et légumes cuits


4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique









F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

# Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

## Menu de la semaine du 15 au 19 juillet

	Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
<b>Entrée</b>	Salade de melon		Concombre féta	 Salade de riz	
<b>Plat principal</b>	Végétarien	Jambon aux herbes	Aiguillette de poulet marinée au citron	Filet de colin	 Rôti de bœuf
<b>Garniture</b>	Tortellinis 4 fromage	Gratin dauphinois	Blé et tomate provençale	Julienne de légumes	Pommes sautées
<b>Laitage</b>	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	 Yaourt nature	 Fromage blanc nature	Fromage au choix
<b>Dessert</b>	Biscuit	Salade de pastèque	Salade de fruits frais	Salade d'oranges	Glace au choix
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt nature / Pain 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



**: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**  
Démarche: vocation santé et filières courtes



**: Produit Label Rouge**  
Niveau de qualité supérieure












**: Produit Bio**  
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 22 au 26 juillet 2024

	Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
<b>Entrée</b>	Taboulé	Salade de melon	Salade de céleri		 Salade de riz poivrons
<b>Plat principal</b>	 Echine de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Sauté d'agneau	Escalope de poulet
<b>Garniture</b>	Duo de carottes	Gratin de courgettes et PDT	 Pennes champignons à la crème	Haricots blancs lingots	 Haricots verts
<b>Laitage</b>			 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Salade de fruits frais	Glace au choix	Fruit au choix	Salade de pastèque	
<b>Goûter</b>	 Fromage blanc / pain confiture	Fruits au sirop / Fromage blanc 	Liégeois / Biscuit	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio






Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



# Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

## Menu de la semaine du 29 juillet au 2 août 2024

	Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 01 août	Vendredi 02 août
<b>Entrée</b>	Salade de melon		Salade verte	Salade de concombre	Tomates mozzarella
<b>Plat principal</b>	Brandade de morue	Boulette de bœuf	Pizza	Végétarien	Blanquette de saumon
<b>Garniture</b>		Blé aux petits légumes		Risotto	Semoule et courgettes
<b>Laitage</b>	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	 Fromage au choix	
<b>Dessert</b>	Glace au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Glace au choix
<b>Goûter</b>	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	Fruit / Crème dessert 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



**: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**  
Démarche: vocation santé et filières courtes



**: Produit Label Rouge**  
Niveau de qualité supérieure



**: Produit Bio**  
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.