

MENU DU LUNDI 05 JANVIER AU 09 JANVIER 2026

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
			Repas végétarien	Repas végétarien enfants
Salade verte HVE	Feuilleté fromage	Salade de pois chiches (à base de produits labellisés)	Céleri rémoulade	Salade de lentilles bio
Pâte à la Bolognaise de lentilles (à base de produits labellisés)	Filet de poisson FD au lait de coco Gratin au 2 choux (à base de produits labellisés)	Bœuf bourguignon VF Pavé de poisson blanc à la bordelaise FD Carottes bio ou HVE	Omelette nature / Pommes de terre rissolées CE2	Tajine de légumes (à base de produits labellisés) Cuisse de poulet VF (portage)
Camembert		Brie de Meaux AOP	Tomme	Comté AOP
Compote de pommes	Galette des rois	Abricot au sirop	Kiwis BIO	Orange

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2023	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Salade d'endives	Méli mélo de choux	Salade verte HVE	Soupe poireaux pommes de terre	Salade printanière
Pâtes au thon (repas sans viande) Pâtes bolognaise	Colin FD sauce normande Riz au brocolis	Curry de pois chiches aux légumes de saison	Rôti de dinde VF Filet de poisson FD à la bretonne Haricots beurre	Millefeuilles de légumes (à base de produits labellisés) Chipolata (portage)
Croc'lait bio	Camembert	Emmental	Fromage le mélusin	Rondelé bio
Pommes CE2	Eclair au chocolat	Brownies au chocolat/ haricots rouges à la crème anglaise	Poires	Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Rillettes de thon	Salade verte HVE	Carottes râpées HVE ou bio	Potage de légumes (à base de produits labellisés)	Salade verte HVE aux croutons
Poisson pané FD Haricots verts bio	Pâtes à la mexicaine	Sautés de porc aux pommes VF Roulé végétal façon merguez (repas sans viande) Choux fleur ce2 à la béchamel	Roti de bœuf VF Filet de poisson (repas sans viande) Pommes noisettes	Tartiflette (Portage) Tartiflette VG
Yaourt nature bio	Vache qui rit	Pavé d'affinois (portage)	Emmental	
Pommes ce2	Crème dessert caramel	Oranges	Kiwis bio	Clémentines

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 26 JANVIER AU VENDREDI 30 JANVIER 2026

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
	Repas végétarien enfants	Repas végétarien		
Salade de lentilles bio	Macédoine de légumes	Salade verte HVE	Potage de légumes (à base de produits labellisés)	Salade mexicaine
Filet de poisson FD à la bretonne	Pâtes semi complète bio locales à la sauce tomate Boulettes de pois chiches végétales	Chili de légumes (à base de produits labellisés)	Sauté de dinde IGP - VF Blanquette de poisson FD	Roulé végétal façon merguez (repas sans viande) Saucisse de strasbourg
Salsifis	Fish and chips (portage)	Riz	Petits pois	Purée pommes de terre / courges (à base de produits labellisés)
Le carré	Buche du pilat	Camembert	Petit suisse	Chaussée aux moines
Eclair vanille	Kiwis	Gâteau aux pommes	Poires	Pommes CE2

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 02 FEVRIER AU VENDREDI 06 FEVRIER 2026

LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
			Repas végétarien	Repas végétarien enfants
Crêpe jambon fromage Crêpe à l'emmental (repas sans viande)	Salade riz et maïs	salade verte HVE	Soupe potiron kiri (à base de produits labellisés)	Carottes râpées labellisées
Colin sauce citron FD Epinard à la crème	Poulet à la dijonnaise VF Carottes gratinées (à base de produits labellisés)	Hamburger poisson pané sauce tartare (repas sans viande) Hamburger VF Moules marinières (portage) Frites au four	Tartiflette VG Salade verte HVE	Saucisses fumées (portage) la petite veggie (repas sans viande) Lentilles bio locales
	Chèvre	Brie de meaux AOP		Leerdamer
Crêpe au sucre / clémentine	Pommes ce2	Poires (portage) Glace (enfants)	Kiwis bio	Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 09 FEVRIER AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Repas végétarien enfants	Repas végétarien			Repas végétarien
Céleri rémoulade	Salade lentilles bio locales	Carottes râpées labellisées	Soupe de légumes (à base de produits labellisés)	Salade verte HVE
Macaronis cheese bio locales Jambon blanc La petite veggie (repas sans viande)	Quiche au fromage Salade verte	Aiguillettes de poulet VF Filet de poisson (repas sans viande) Petits pois	Blanquette de veau (à base de produits labellisés) Purée (à base de produits labellisés) Brandade de poisson (repas sans viande)	Filet de poissons FD sauce aux oignons Purée de potiron carottes (à base de produits labellisés)
	Buche du pilat	Fromage blanc	Croc'lait bio	Buche du pilat
Poires	Brookies	Gaufrette	Kiwis bio	Brookies

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 16 FEVRIER AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
	Nouvel an chinois		Repas végétarien enfants	Repas végétarien
Fromage fouetté	Salade thaï Asperges (portage)	Betteraves râpées CE2	Soupe de légumes (à base de produits labellisés)	Feuilleté fromage / salade verte HVE
Colin FD sauce citron Brocolis bio en fleurette	Aiguillettes de poulet à la chinoise VF Poisson blanc FD Riz cantonais	Filet mignon aux champignons VF Filet de poisson sauce champignons Coquillettes bio locales	Hachis parmentier à l'égréné végétale Hachis parmentier (portage)	Purée de pois chiche et pomme de terre aux olives (à base de produits labellisés) Salade verte HVE
	Yaourt bio nature (portage)	St bricet	Rondelé aux noix	Yaourt nature bio
Bananes bio / petit gâteau	Mousse à la mangue	Kiwis bio	Pommes ce2	Clémentines

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 FEVRIER 2026

LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
Repas végétarien	Repas végétarien enfants			
Salade coleslaw (à base de produits labellisés)	Salade verte HVE	Salade d'endives	Carottes râpées HVE	Radis noir
Quenelle nature sauce nantua Riz	Crozets savoyards aux lardons façon végétale Crozets savoyards aux lardons (portage)	Escalope de dinde panée VF Jardinière de légumes (à base de produits labellisés) Raviolis bio gratinés aux légumes (repas sans viande)	Choucroute Choucroute de la mer (repas sans viande)	Filet de poisson FD Purée de courge et pommes de terre (à base de produits labellisés)
Brie de Meaux AOP		Yaourt nature bio	Délice de Chèvre	Rondelé bio
Flanby	Pomme ce2	Carrot cake (à base de produits labellisés)	Pommes au four à la confiture	Clémentines

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 02 MARS AU VENDREDI 6 MARS 2026

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Rillettes de thon au mascarpone	Carottes râpées HVE	Duo de choux	Soupe aux 7 légumes (à base de produits labellisés)	Salade verte HVE
Gratin de brocolis et choux fleur (à base de produits labellisés) Fish and chips FD	Langue de bœuf sauce piquante U.E Purée de potimarron (à base de produits labellisés) Poisson (repas sans viande)	Hot dog végétarien Moules bio à la catalane (portage) Frite au four	Navarin d'agneau U.E Filet de poisson FD Petits pois ce2	Choux fleur ce2 Tortilla aux pommes de terre ce2
Fromage blanc bio	Comté AOP	Fromage blanc coulis de framboise	Carré frais	Delice de chèvre
Poires	Kiwis bio	Biscuit	Pommes ce2	Tarte aux fruits

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 09 MARS AU VENDREDI 13 MARS 2026

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Crêpe emmental	Betteraves râpées ce2	Pamplemousse	Salade verte HVE	Salade d'endives
Tajine de poisson à la marocaine (à base de produits labellisés)	Potée VF limousine (à base de produits labellisés) La petite veggie (repas sans viande)	Tagliatelle à la sauce tomate et boulettes de soja Boulettes de bœuf VF (portage)	Choux'flette (à base de produits labellisés) Choux'flette lardons façon végétale (repas sans viande) (à base de produits labellisés)	Œufs béchamel Pommes de terre /épinard ce2
Croc'lait	Camembert	Emmental	Riz au lait	Comté AOP
Pommes ce2	Bananes bio	Flanby gout vanille	petit gâteau	Compote

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 16 MARS AU VENDREDI 20 MARS 2026

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Madedoine de légumes	Salade de chou rouge et carottes HVE	Salade verte HVE	Potage potiron kiri (à base de produits labellisés)	Fromage fouetté
Pizza 3 fromages Salade verte HVE	Poisson en sauce (à base de produits labellisés) Gratin de blettes et pommes de terre (à base de produits labellisés)	Cervelas orloff La petit veggie (repas sans viande) Purée potimarron (à base de produits labellisés)	Pâtes bio locales à la sauce tomate Egrené végétal Paupiettes de veau U.E (portage)	Boulette d'agneau U.E piperade de légumes et semoule Boulettes de soja (repas sans viande)
	Carré frais	Buche du pilat	Edam	Petit suisse
Bananes bio	Poire au sirop	Pommes ce2	Clémentines	Kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 23 MARS AU VENDREDI 27 MARS 2026

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
	Repas végétarien			
Rosette Accras de morue (repas sans viande)	Salade de lentilles bio locales	Batteraves jacquelines (à base de produits labellisés)	Salade verte HVE	Carottes râpées
Pavé de poisson blanc à la bordelaises FD Epinard à la crème ce2 / riz	Blettes à la printanière pommes de terre rissolées ce2 La petite veggie	Palette à la diable U.E filet de poisson blanc FD (repas sans viande) Salsifis à la crème	Roti de dinde LR IGP Poisson blanc citronné FD (repas sans viande) Coquillettes bio locales	Sauté de veau VF IGP ou LR Poisson en sauce FD (repas sans viande) Pommes de terre sautée / haricots verts (à base e produits labellisés)
Brie de meaux AOP	Kiri chèvre	Camembert	Petit suisse	Cantal
Kiwis BIO	Bananes bio	Flognarde aux pommes ce2	Poires	Pommes ce2

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2026

LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Mousse de foie Batonnet de crabe mayo (repas sans viande)	Asperge à la vinaigrette (portage) Carottes râpées HVE	Radis noir / beurre	Salade de pommes de terre hve	Salade verte hve
Tagliatelles crème de brocolis jambon blanc Poisson pané FD (repas sans viande)	Carbonade flamande VF la petite veggie (repas sans viande) Flageolets	Tajine de pois chiche dattes et légumes (à base de produits labellisés) Haut de cuisses (portage)	Dos de colin au beurre blanc Jardinière de légumes (à base de produits labellisés)	Gratin à la béchamel de légumineuses
Fromage blanc vanille	Buche du pilat	Camembert	Carré frais	Rondelé bio
Kiwis bio	Cocktail de fruits	Gaufres liégeoises	Pommes ce2	Yaourt aromatisé

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 6 AVRIL AU VENDREDI 10 AVRIL 2026

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Pâques				Repas végétarien
	Radis beurre	Pamplemousse	Betteraves râpés ce2	Samousas aux légumes
Féié	Roti de bœuf VF fish and chips FD Pommes de terre sautées/ haricots verts labellisés	Colin en sauce Coquillettes bio locales	Boulgour / blettes à la printanières Poulet VF Poisson FD	Tortilla aux pommes de terre épinards ce2
	Brie de Meaux AOP	Fromage blanc	Délice de chèvre	Emmental
	Eclair chocolat	Carrot cake	Bananes bio	Pommes ce2

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 13 AVRIL AU VENDREDI 17 AVRIL 2026

LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Céleri rémoulade	Carottes râpées labellisées	Salade verte hve	Feuilleté au fromage	Rillettes de thon au mascarpone
Pizza 3 fromages Salade verte hve	Agneau U.E moldave La petit veggie (repas sans viande) Flageolets ce2	Colombo de poulet VF LR Poisson FD Riz	Parmentier de légumes (à base de produits labellisés) Boudin noir /purée (à base de produits labellisés) (portage)	Axo de poisson Semoule HVE aux petits légumes
	Cantadou	Yaourt nature bio	Fromage type kiri	Fromage blanc spéculoos
Pommes ce2	Flanby vanille	Bananes	Compote de pommes	Kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 20 AVRIL AU VENDREDI 24 AVRIL 2026

LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026
		Repas végétarien enfants	Repas végétarien	
Salade coleslaw (à base de produits labellisés)	Salade verte hve	Salade de lentilles bio locales	Pamplemousse	Salade d'endives
Poisson pané FD	Paëlla aux fruits de mer (repas san viande)	Aligot	Carottes gratinées HVE	Veau marengo VF LR
Pommes de terre sautées et haricots verts ce2	Paëlla au poulet	Saucisses fumées ou petite veggie (portage)	Coquillettes semi complète bio locales	Pavé de poisson à la bordelaise FD (repas sans viande)
Brie de meaux AOP	Kiri chèvre	Saint nectaire AOP	Yaourt nature bio	Croc'lait bio
Compote	Kiwis	Salade de fruits frais	Cookies aux haricots blancs	Pommes ce2

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 27 AVRIL AU VENDREDI 01 MAI 2026

LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
	Repas végétarien			
Rillettes de porc Accras de morue (repas sans viande)	Salade verte hve	Avocat mimosa mayonnaise	Radis beurre	
Capellini aux épinards Filet de merlu au beurre blanc FD	Coucou merguez façon végétale (repas sans viande)	Roti de dinde VF IGP Filet de colin FD sauce au citron Jardinière de légumes (à base de produits labellisés)	Langue de bœuf sauce piquante U.E Egrené végétal (repas sans viande) Purée maison (à base de produits labellisés)	Férié
Yaourts aux fruits	fromage type kiri	Fromage blanc au coulis de framboises	Emmental	
Kiwis bio	Pêches au sirop	Petit biscuit	Pommes ce2	

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

environnementale

BBC : bleu blanc cœur

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 4 MAI AU VENDREDI 8 MAI 2026

LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
	Repas froid		Repas végétarien	
Salade verte hve	Radis beurre	Pamplemousse Poireaux vinaigrette (portage)	Duo de choux (à base de produits labellisés)	
Roti de bœuf VF Filet de poisson FD Pommes de terre / haricots verts ce2	Riz en salade thon œuf dur	Sauté de porc IGP Boulette de soja (repas sans viande) Petits pois carottes	Légumes sautés au boulgour (à base de produits labellisés)	férié
Carré frais	Camembert	Yaourt nature bio	Maasdam	
Pommes ce2	Crêpes	Madeleine choco bio	Salade de fruits frais	

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 11 MAI AU VENDREDI 15 MAI 2026

LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
		Repas végétarien enfants		Repas portage uniquement
Concombre maïs vinaigrette	Salade bretonne végété	Salade verte hve		Salade de cervelas
Colin sauce normande Choux fleur ce2	Ragout d'agneau U.E. Poisson pané (repas sans viande) Haricots blancs à la tomate	Parmentier maharadja à l'égréné végétal (repas sans viande) Parmentier maharadja	férié	Paupiette de lapin à la normande Gratin de macaronis
Fromage blanc au speculoos	Petits suisse	Chèvre		Roquefort
Bananes bio	Galettes bretonnes	Fraises (sous réserve)		Tarte aux fruits

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 18 MAI AU VENDREDI 22 MAI 2026

LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
	Repas froid	Repas végétarien		Repas végétarien enfants
Salade verte hve	Quiche au fromage	Concombre vinaigrette hve	Avocat mimosa mayonnaise	Crêpe à l'emmental
Fish and chips FD Risotto aux poireaux	Salade de haricots verts à la grecque (à base de produits labellisés) Roti de porc FR IGP Thon (repas sans viande)	Tagliatelles boulettes végé sauce tomate	Axoa de veau VF IGP Poisson (repas sans viande) jardinière de légumes (à base de produits labellisés)	Légumes sautés au boulgour Côte de porc (portage) Poisson (portage sans viande)
Yaourt nature bio	Camembert	Fromage blanc coulis caramel	Camembert	Rondelé bio
Fraises (sous réserve)	Bananes bio	Petit biscuit	Compote hve	Salade de fruits frais

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur

environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 25 MAI AU VENDREDI 29 MAI 2026

LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
		Repas végétarien	Repas végétarien enfants	
	Rillettes de thon au mascarpone	Salade verte hve	Salade concombre et maïs	Salade de choux rouges et carottes
Férié	Poisson bonne femme FD Blettes à la printannière	Lasagnes de légumes grillées	Hachis parmentier VF (portage) Hachis parmentier végétarien	Cari de poulet à la réunionnaise VF IGP Cari de poisson FD à la réunionnaise Frites de patate douce au four
	Brie LR	Vache qui rit	Fromage de chèvre	Carré frais
	Bananes bio	Crème dessert caramel	Salade de fruits	Pommes ce2

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 01 JUIN AU VENDREDI 05 JUIN 2026

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
			Repas végétarien	Repas végétarien enfants
Salade verte hve	Feuilleté fromage (repas sans viande) Feuilleté au saucisse ketchup	Betteraves rouges ce2	Salade de coco de paimpol à la tomate et noix	Cake à la grecque
Roti de bœuf VF Poisson à la provençale (repas sans viande) Semoule aux petits légumes	Riz en salade, thon, œufs durs (à base de produits labellisés)	Escalope de dinde panée italienne VF Poisson pané (repas sans viande) Brocolis bio légèrement citronné	Courgette hve façon pizza Boulgour	Œufs béchamel Epinards bio Poisson (portage)
Croc'lait bio	Camembert	Carré frais	Yaourt vanille	
Pommes ce2	Melon (sous réserve)	Fraises à la crème (sous réserve)	Biscuit	Bananes bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 08 JUIN AU VENDREDI 12 JUIN 2026

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
		Repas froid	Repas végétarien enfants	Repas végétarien
Concombre HVE vinaigrette	Salade de choux rouges et carottes	Wrap au thon Poireau vinaigrette (portage)	Salade de lentilles bio	Salade de pois chiches
Moules BIO et non bio à la catalane Pommes gaufrette	Boulette d'agneau U.E Poisson à la provençale (repas sans viande) Piperade de légumes	Salade de pâtes tricoles/ poulet Salade de pâtes tricoles/ batonnet saveur crabe (repas viande)	Curry de légumes végétarien (à base de produits labellisés) Crêpinettes (portage) Saucisse végétale (portage sans viande)	Lasagne de courgettes fromage
Fromage blanc spéculoos	Yaourt nature bio	Brie de meaux AOP	Emmental	Yaourt aromatisé
Fraises (sous réserve)	Madeleine bio	Compote	Melon (sous réserve)	Abricots (sous réserve)

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 15 JUIN AU VENDREDI 19 JUIN 2026

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
	Repas froid	Repas végétarien enfants	Repas végétarien	
Pommes de terre en salade ce2	Rillettes de thon au mascarpone	Salade verte hve	Avocat mimosa mayonnaise	Concombre hve vinaigrette
Fish and chips FD Choux fleurs ce2	Roti de porc FR IGP Surimi (repas sans viande) Taboulé	Millefeuille de légumes (à base de produits labellisés) Bœuf haché (portage)	Tarte au camembert Salade verte hve	Saute de veau VF IGP Petits pois ce2 Poisson blanc FD (repas sans viande)
Délice de chèvre	Yaourt aromatisé	Petit suisse		Brie AOP
Pêche (sous réserve)	Melon (sous réserve)	Cookie aux haricots blancs (enfants) Abricots (portage)	Pommes ce2	Fraises (sous réserve)

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 22 JUIN AU VENDREDI 26 JUIN 2026

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
			Repas végétarien	
Rosette Crêpe l'emmental (repas sans viande)	Salade de coco tomate noix	Duo de chou (à base de produits labellisés)	Salade de haricots verts à la grecque (à base de produits labellisés)	Pastèque
Emincé de dinde à la tomate VF Pois gourmands	Hachis parmentier VF (à base de produits labellisés) Hachis végétarien (repas sans viande)	Tomates farcies VF Tomate farcie au thon	Lasagne de légumes grillés	Gratin de blettes et pommes de terre HVE Filet de poisson FD (repas sans viande)
Yaourt nature bio	Cantadou	Brie AOP	Buche du pilat	Carré frais
Pêches	Compote	Paris brest	Melon	Petits pots de glace

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 29 JUIN AU VENDREDI 03 JUILLET 2026

LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Repas froid			Repas végétarien	
Fond d'artichaut	Salade verte hve	Wrap au thon et crudité	Salade de pois chiche (à base de produits labellisés)	Salade melon tomates concombre (à base de produits labellisés)
Roti de dinde VF Batonnet saveur crabe (repas sans viande) Taboulé	Poisson à la normande Carottes gratinées labellisées	Pâtes bolognaise VF Pâtes bolognaise végé (repas sans viande)	Courgette façon pizza (à base de produits labellisés) Riz	Hot dog gratiné Hot dog gratiné saucisse végé (repas sans viande) Frites de patates douces Filet de poisson (portage)
Brie de Meaux AOP	Fromage de chèvre	Fromage blanc coulis de framboise	yaourt nature bio	Cantal
Pêche	Compote	Petit gateau	Prunes	Glace

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur