

MENU DU LUNDI 06 JUILLET AU VENDREDI 10 JUILLET 2026

LUNDI 7/6/2026	MARDI 7/7/2026	MERCREDI 7/8/2026	JEUDI 7/9/2026	VENDREDI 7/10/2026
			Repas végétarien	
Concombre au fromage blanc	Melon (portage) Macédoine	Quiche au fromage	Salade de pois chiches	Cake à la grecque
Aiguillette de poulet VF Filet de poisson FD (repas sans viande) Tagliatelles crème et brocolis	Navarin d'agneau U.E Poisson pané Légumes	Riz en salade œufs et thon	Courgettes façon pizza Perle gourmande	Roti de bœuf VF Roulé végétal (repas sans viande) Navets à l'orientale / semoule
Petits suisses	Cantal		Camembert	Yaourt nature
Pêches	Fruits	Pastèque	Bananes bio	Raisins

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 13 JUILLET AU 17 JUILLET 2026

LUNDI 7/13/2026	MARDI 7/14/2026	MERCREDI 7/15/2026	JEUDI 7/16/2026	VENDREDI 7/17/2026
Repas végétarien				
Melon		Salade de lentilles bio	Tomates vinaigrette	Cake aux olives
Pizza 3 fromages Salade verte bio	Férié	Aubergines à la parmigiana Boulettes de bœuf VF BIO Egrené végétal (repas sans viande) Boulgour	Colin FD sauce citron Risotto aux poireaux	Roti de dinde VF Filet de poisson FD Ratatouille à base de produits labellisés
		Rondelé	Fromage blanc nature	Emmental
Glace		Clafoutis cerises	Pêches	Pastèque

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 JUILLET AU 24 JUILLET 2026

LUNDI 7/20/2026	MARDI 7/21/2026	MERCREDI 7/22/2026	JEUDI 7/23/2026	VENDREDI 7/24/2026
				Repas végétarien
Rillettes au thon au mascarpone	Radis beurre	Tomates bio vinaigrette	Salade Piémontaise	Courgette bio en salade
Pavé poisson à la bordelaise FD	Sauté de veau aux petits pois	Clafoutis de courgettes BIO au jambon	Escalope de dinde panée italienne VF	Omelette
Semoule aux petits légumes	Boulettes de soja (repas sans viande) Pâtes de légumineuse bio locales à la sauce tomate	Clafoutis de courgettes BIO (repas sans viande) Riz	Filet de merlu FD Haricots verts à l'ail	
Yaourt nature	Kiri chèvre		Brie	Vache qui rit
Nectarines	Melon	Cookies aux haricots blancs	Abricots	Bananes

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 JUILLET AU 31 JUILLET 2026

LUNDI 7/27/2026	MARDI 7/28/2026	MERCREDI 7/29/2026	JEUDI 7/30/2026	VENDREDI 7/31/2026
			Repas végétarien enfants	Repas végétarien
Mini bruschetta	Salade verte bio	Pastèque	Salade verte bio	Salade de cervelas Feuilleté fromage
Salade de pâtes /poulet VF Salade de pâte surimi (repas sans viande)	Filet de poisson FD à la bretonne Carottes gratinées	Couscous poulet VF Couscous merguez végétale (repas sans viande)	Millefeuilles de légume à base de produits bio Saucisse de francfort (portage)	Tortillas aux pommes de terre Salade verte Haricots verts à l'ail
	Croc'lait bio	Kiri chèvre	Fromage blanc bio	Camembert
Abricots / Plumetis chocolat	Quatre quart breton	Glace	Nectarine	Pêches

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 03 AOUT AU 07 AOUT 2026

LUNDI 8/3/2026	MARDI 8/4/2026	MERCREDI 8/5/2026	JEUDI 8/6/2026	VENDREDI 8/7/2026
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Rillettes de thon mascarpone	Radis beurre	Salade de haricots blancs, tomates, concombre, feta à base de produits labellisés	Salade de chou et carottes bio	Cake à la grecque
Poisson pané FD Jardinière de légumes maison à base produits labellisés	Boulettes d'agneau UE / piperade Boulettes de soja / piperade (repas sans viande)	Gratin de pâtes aux légumes grillés à base de produits labellisés Jambon blanc (portage)	Carbonade flamande VF Filet de merlu FD repas sans viande Pommes de terre rissolées ce2	Courgettes bio façon pizza Riz
Vache qui rit	Fromage blanc au coulis de framboises	Buche du pilat	Brie de Meaux AOP	
Pastèque	Biscuits	Melon	Compote de pomme	Trifle de fraises

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 10 AOUT AU 14 AOUT 2026

LUNDI 8/10/2026	MARDI 8/11/2026	MERCREDI 8/12/2026	JEUDI 8/13/2026	VENDREDI 8/14/2026
			Repas végétarien	
Salade de haricots verts à la grecque	Salade piémontaise	Salade verte emmental	Salade de lentilles bio	Melon
Moules marinières bio et non bio Potatoes	Cuisse de poulet rotie VF Filet de poisson FD Ratatouille à base de légumes bio	Tomates bio farcies Tomates bio farcies au thon (repas sans viande) Boulgour	Lasagnes de légumes grillés	Veau marengo VF Filet de poisson FD Purée maison à base de produits labellisés
Comté AOP	Rondelé bio		Brie	Kiri chèvre
Fromage blanc coulis aux fruits rouges	Pastèque	Clafoutis aux abricots	Pêches	Mister freeze Glace (portage)

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 17 AOUT AU 21 AOUT 2026

LUNDI 8/17/2026	MARDI 8/18/2026	MERCREDI 8/19/2026	JEUDI 8/20/2026	VENDREDI 8/21/2026
			Repas végétarien	
Tomates bio vinaigrette	Rosette Accras de morue (repas sans viande)	Salade verte bio	Salade de maïs tomates concombres	Salade de choux rouges et carottes bio
Filet de colin FD sauce citron Riz et brocolis	Roti de porc VF IGP La petite veggie (repas sans viande) Gratin de courgettes	Hot dog gratinées Hot dog végétarien (repas sans viande) Boulette de viande bio sauce (portage) Frites au four	Gratin de pâtes aux légumes bio	Poulet fermier VF Tajines de pois chiches dattes et légumes rotis à base de produits labellisés
Yaourt nature bio	Buche du pilat	Comté	Brie LR	Fromage blanc
Nectarines	Abricots	Glace	Prunes	Carrot cake

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 24 AOUT AU 28 AOUT 2026

LUNDI 8/24/2026	MARDI 8/25/2026	MERCREDI 8/26/2026	JEUDI 8/27/2026	VENDREDI 8/28/2026
	Repas végétarien			
Salade de choux chinois à base de légumes bio	Salade verte HVE ou bio	Salade de tomates aux haricots verts à base de produits la bellisés	Concombre vinaigrette	Cake courgettes bio et chèvre frais
Filet de poisson à la bretonne FD Panaché de céréales	Lasagne à L'égrenné végétal (repas sans viande)	Aiguillettes de poulet VF Ratatouille à base de légumes bio / semoule	Filet mignon de porc VF aux champignons Petites pommes de terre au four	Riz en salade, thon, œufs durs
Délice de chèvre	Yaourt nature	Brie	Rondelé bio	Fromage blanc au coulis de framboises
Raisins blancs	Pêche	Melon	Pastèque	Galettes bretonnes

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