

Menu du lundi 30 juin au 01 juillet 2025

Lundi 30/06/2025	Mardi 01/07/2025	Mercredi 02/07/2025	Jeudi 03/07/2025	Vendredi 04/07/2025
			Repas végétarien	Repas végétarien
Samoussa aux légumes	Salade verte bio	Salade de pâtes tricolores (à base de produits labellisés)	Salade de choux chinois (à base de produits labellisés)	Salade melon, concombre et tomates cerises (à base de produits labellisés)
Riz en salade, thon et œufs durs (à base de produits labellisés)	Sauté de poulet VF à la crème de moutarde (à base de produits labellisés) Carottes braisés HVE	Aubergines à la parmigiana VF Pavé poisson blanc à la bordelaise FD	Mille-feuille de légumes (à base de produits labellisés)	Pizza 3 fromages
Rondelé bio	Chevretine		Petit louis	
Melon	Yaourt aromatisé	Pastèque	Compote pomme vanille HVE	Glace

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable

VF : Viande française

UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : Bleu blanc cœur

Menu du lundi 07 juillet au 11 juillet 2025

Lundi 07/07/2025	Mardi 08/07/2025	Mercredi 09/07/2025	Jeudi La GRECE s'invite 10/07/2025	Vendredi 11/07/2025
	Repas végétarien enfants			Repas végétarien
Salade verte bio	Salade de lentilles bio	Concombre à la crème (à base de produits labellisés)	Salade grecque (à base de produits labellisés)	Tomates vinaigrette (à base de produits labellisés)
Moules à la catalane (à base de produits labellisés)	Jambon blanc VF (portage)	Sauté de porc VF aux pommes Filet de poisson à la bretonne FD (repas sans viande)	Gyros Escalope de dinde panée italienne (portage)	Mille-feuille de légumes (à base de produits labellisés)
Pommes de terre rissolés ce2	Gratin de légumes à la provençale (à base de produits labellisés)	Haricots verts bio à l'ail	Coquillettes bio locale (portage)	
Camembert	Emmental	Vache qui rit	Roquefort AOP (portage)	Brie LR
Pastèque	Melon	Pêches	Portokalopita (gâteau fondant à l'orange)	Glace

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable

VF : Viande française

UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : Bleu blanc cœur

Menu du lundi 14 juillet au 18 juillet 2025

Lundi 14/07/2025	Mardi 15/07/2025	Mercredi 16/07/2025	Jeudi Le Mexique s'invite 17/07/2025	Vendredi 18/07/2025
				Repas végétarien enfants
FERIE	Salade de concombres bio en vinaigrette	Samoussa aux légumes	Salade mexicaine (à base de produits labellisés)	Tomates bio maïs vinaigrette
	Filet de poisson FD au lait de coco	Filet de poisson FD Boulettes de bœuf VF bio	Echiladas au poulet V.F Echiladas au courgette ou aubergines (à base de produits labellisés) (repas sans viande)	Veau marengo VF (portage) Lasagnes de légumes grillés
	Riz pilaf au brocolis (à base de produits labellisés)	Ratatouille (à base de produits labellisés)	Salade verte bio ou HVE	Coquillettes bio locales (portage)
	Yaourt nature bio	Brie LR		Camembert
	Petits biscuits	Melon	Pastel de très leche	Mister freeze Cône glacé (portage)

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable

VF : Viande française

UE : Union Européenne

L.R : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC ; Bleu blanc cœur

CE2 Niveau environnemental 2

Menu du lundi 21 juillet au 25 juillet 2025

Lundi 21/07/2025	Mardi 22/07/2025	Mercredi 23/07/2025	Jeudi L'OUTRE MER s'invite 24/07/2025	Vendredi 25/07/2025
		Repas végétarien		
Concombres BIO au fromage blanc	Rillettes de thon au mascarpone	Salade de pois chiches (à base de produits labellisés)	Achards de légumes (à base de produits labellisés)	Wrap au thon et crudité (à base de produits labellisés)
Salade de pâtes tricolores avec et sans viande VF (à base de produits labellisés)	Poisson pané	Aubergines à la grecque (à base de produits labellisés)	Cari de poulet VF à la réunionnaise (à base de produits labellisés)	Tomates farcis au thon (à base de produits labellisés)
	Gratinée de légumes d'été (à base de produits labellisés)		Rougail de poisson FD (repas sans viande)	Tomates farcie VF IGP (à base de produits labellisés)
	Boulgour		Frites de patates douces au four	Riz pilaf
Cantalou	Cake chocolat courgette (à base de produits labellisés)	Edam	Flan de coco antillais	Brie de Meaux AOP
Pastèque		Melon		Nectarines

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable

VF : Viande française

UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC ; Bleu blanc cœur

Menu du lundi 04 août au 08 août 2025

Lundi 04/08/2025	Mardi 05/08/2025	Mercredi 06/08/2025	Jeudi Le Portugal s'invite 07/08/2025	Vendredi 08/08/2025
		Repas végétarien		
Accras de morue (repas sans viande) Rosette	Taboulé (à base de produits labellisés)	Salade de lentilles bio	Salade mixte portugaise	Salade de tomates bio
Côte de porc VF (portage) Filet meunière FD	Cuisse de poulet rôti VF Filet de poisson FD (repas sans viande)	Courgettes bio façon pizza	Arroz de marisco	Agneau U.E moldave Pavé de poisson blanc à la bordelaise FD
Haricots verts à l'ail (à base de produits labellisés)	Ratatouille (à base de produits labellisés)	Blé		Boulgour
Emmental	Fromage blanc bio au spéculoos	Kiri chèvre		
Prunes	Pêches	Nectarines	Pastel de nata	Glace

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable
VF : Viande française
UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge
HVE : Haute valeur environnemental
BBC : Bleu blanc cœur

Menu du lundi 11 août au 15 août 2025

Lundi 11/08/2025	Mardi 12/08/2025	Mercredi 13/08/2025	Jeudi La RUSSIE s'invite 14/08/2025	Vendredi 15/08/2025
Repas végétarien				
Concombre bio vinaigrette	Salade de haricots verts à la grecque (à base de produits labellisés)	Pizza 3 fromages	Salade russe OLIVIER	FERIE
Fondant de courgettes bio au chèvre	Jambon VF sauce champignons Filet de poisson FD (repas sans viande)	Poisson citronné FD (à base de produits labellisés)	Bœuf VF stroganov Filet de poisson à la russe (repas sans viande)	
Coquillettes semi complète bio et locale	Pommes de terre noisette	Choux fleur	Pommes de terre vapeur labellisées	
			Camembert (portage)	
Flamby gout vanille Prunes	Fromage blanc bio au coulis de framboises Petit biscuit	Pastèque	Vatrouchka	

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable
VF : Viande française
UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge
HVE : Haute valeur environnemental
BBC : Bleu blanc cœur

Menu du lundi 18 août au 22 août 2025

Lundi 18/08/2025	Mardi L'Inde s'invite 19/08/2025	Mercredi 20/08/2025	Jeudi Le LIBAN s'invite 21/08/2025	Vendredi 22/08/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Salade verte bio	Raita de dishoom (à base de produits labellisés)	Concombre et carotte à la bulgare (à base de produits labellisés)	Caviar d'aubergines (à base de produits labellisés)	Fraicheur grecque (à base de produits labellisés)
Fish and chips FD	Sindhi chola	Rôti de bœuf VF BIO ou LR Saucisse végétarienne (repas sans viande)	Poulet rôti libanais Je j bil sanieh VF Taboulé libanais repas repas (sans viande)	Aubergines à la parmigiana (à base de produits labellisés) Omelette nature (enfants) Boulette d'agneau U.E. (portage)
Haricots verts persillé CE2	Riz basmati	Petites pommes de terre au four	Courgettes sautées (repas sans viande)	Boulgour
Bûche du pilat			Bleu d'auvergne (portage)	Conté AOP
Melon	Nan khatai Halwa de carottes à la cardamome (à base de produits labellisés)	Trifle de fraises	Knafeh	Clafoutis abricot

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable
VF : Viande française
UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge
HVE : Haute valeur environnemental
BBC : Bleu blanc cœur

Menu du lundi 25 août au 29 août 2025

Lundi 25/08/2025	Mardi 26/08/2025	Mercredi 27/08/2025	Jeudi Les Etats Unis s'invitent 28/08/2025	Vendredi 29/08/2025
	Repas végétarien			
Concombre bio à la crème	Cake aux légumes du soleil (à base de produits labellisés)	Melon	Salade coleslaw (à base de produits labellisés)	Pastèque
Boulettes de bœuf bio Boulettes végétales (repas sans viande)	Courgettes bio façon pizza	Œuf dur (repas sans viande) Rôti de porc froid VF	Hot dog végétarien (repas sans viande) Hot dog gratiné VF	Pizza 3 fromages (à base de produits labellisés) Pizza royale (à base de produits labellisés)
Tagliatelle à la sauce tomate	Blé	Taboulé	Frites de patates douces au four	Salade verte bio ou HVE
Camembert	Croc'lait bio	Fromage blanc bio	Cheddar	
Glace	Pêches	Reines Claude	Apple pie (à base de produits labellisés)	Mister freeze Cône glacé *

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnement

FD : Filière durable
VF : Viande française
UE : Union Européenne

CE2 Niveau environnemental 2

L.R : Label rouge
HVE : Haute valeur environnemental
BBC : Bleu blanc cœur

