











LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 1er au 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Taboulé oriental		Salade coleslaw	Salade de riz bio 
Rôti de porc au jus* (sans viande : poisson meunière) 	Bio quenelles natures sauce tomate 		Bolognaise de bœuf (sans viande : thon à la sétoise) 	Pavé de poisson mariné provençal 
Pommes de terre persillées 	Haricots verts 		Pâtes fusilli bio 	Ratatouille
Chanteneige bio 	Camembert bio 		Fromage râpé	Yaourt aromatisé
Flan chocolat	Fruit de saison bio 		Compote de pommes	Pastèque 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 8 au 12 juin 2026



REPAS FROID
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles 	Tomate au basilic		Pâté de campagne cornichon* (sans viande : œuf mayonnaise) 	Salade verte
Omelette sauce tomate	Rôti de dinde froid mayonnaise (sans viande : rillettes de thon) 		Croq fromage végétal	Poisson meunière 
Julienne de légumes 	Taboulé aux légumes bio 		Purée de courgettes 	Pommes vapeur 
Vache qui rit bio 	Cantal 		Petit suisse sucré	/
Gâteau moelleux chocolat	Compote pomme abricot 		Fruit de saison bio 	Œuf à la neige & crème anglaise



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 juin 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette		Salade de blé provençal	Concombre bulgare
Boulettes de veau au jus (sans viande : boulettes végétales)	Pizza margherita		Escalope de volaille au jus (sans viande : lieu curry curcuma)	Brandade de poisson
Pâtes macaronis bio	Salade verte		Haricots verts à l'italienne	
Emmental bio	Yaourt sucré		Camembert	Fromage ail & fines herbes
Fruit de saison bio	Beignet donuts au sucre		Compote de pêches	Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)




CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise	Melon		Salade verte aux croûtons	Salade de pommes de terre
Cordon bleu (sans viande : nuggets de poisson citron)	Tomate farcie végétale		Sauté de poulet à la chinoise (sans viande : poisson mariné citron vert)	Merlu sauce armoricaine
Carottes bio persillées	Riz bio créole		Pâtes spaghettis bio	Brocolis
Cantal	/		Yaourt sucré	Gouda bio
Gaufre liégeoise	Fromage blanc aux éclats de spéculoos		Fruit de saison bio	Pastèque



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



STOCK
TAMPON



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Taboulé oriental



Tomate vinaigrette



Pique-nique
(bouteille d'eau non
comprise dans le repas)

Raviolis aux légumes

Nuggets de poisson citron



Bio boulettes de bœuf au jus
(sans viande : quenelles natures sauce
tomate)



Sandwich club poulet
(sans viande : sandwich club œuf tomate)

Courgettes bio persillées



Blé bio curcuma



Chips

Fromage râpé

Saint Nectaire



Camembert

Yaourt à boire

Compote de pommes

Flan vanille nappé caramel



Fruit de saison bio



Moelleux fourré au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2