

Scolaires



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI

Salade ruzinoise
Pdt CEZ, CEufs CEZ, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Emincés de poulet sauce curry

Haricots verts CEZ

Mimolette

Fruit de saison

MARDI

Carottes rapées BIO vinaigrette

Jambon grill sauce charcutière

Pommes pin

Petit moulé nature

Purée de pomme fraise

MERCREDI

Salade exotique
salade verte, tomate, maïs, ananas

Filet de merlu FME sauce provençale

Riz pilaf IGP

Yaourt sucré

Fruit de saison

JEUDI

Concombre à la crème

Hachis végétarien *
Purée de patate douce BIO

Flan gélifié à la vanille

VENDREDI

JOUR FÉRIÉ

Plats composés



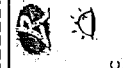
Produit biologique
Produit AOP



Produit Bleu Blanc
Cœur
Filière marine engagée



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc





Scolaires



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade carnaval

Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette

Radis beurre

Pâté de foie + cornichon

Macédoine de légumes

Poisson meunière FME + citron

Tortilla d'omelette

Sauté de poulet sauce crème

Boulettes de bœuf sauce tomate

Carottes BIO au beurre

Ratatouille
Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron

Riz camarguais IGP

Coquillettes BIO

Buchette de chèvre

Gouda

Petit suisse sucré

Edam

Fruit de saison

Brownie

Ananas au sirop

Fruit de saison



Plats composés certifiés



Produit biologique
Produit AOP



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc



Repas végétarien



Scolaires



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade complète <small>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</small>	Salade grecque <small>Tomate, concombre, vinaigrette</small>	Céleri: BIO remoulade		
Sauté de porc sauce aux oignons	Nuggets de blé + ketchup	Emincés de dinde BBC sauce basquaise		
Courgettes CE2 cuisinées	Petits pois CE2	Pommes de terre CE2 aux herbes		
Madame Loïk	Brie	Petit suisse aromatisé		
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison		

Plats composés certifiés

Produit biologique
Produit AOP

Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc
Origine U.E.

Repas végétarien



Scolaires

Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026



LUNDI

Salade coleslaw BIO

Tortis à la carbonara *

-

Yaourt Malo

Purée de pommes HVE

MARDI

Œufs durs BIO mayonnaise

Sauté de poulet LR sauce espagnole

Semoule HVE

Emmental

Fruit de saison

MERCREDI

Cervelas

Tarte au fromage

Salade verte HVE

St Nectaire AOP

Velouté aux fruits

JEUDI

Potage de légumes anti gaspi

Brandade de poisson FME *

-

Chanteneige

Fruit de saison

VENDREDI

Salade du pêcheur

Chipolatas CE2

Ratatouille

Petit Louis

Crêpe au sucre

Thon FME, pot persil, vinaigrette, mayonnaise

Courgette, tomate, aubergine, oignon, polivron

Plats composés certifiés

Produit biologique

Produit Bleu Blanc Cœur

Label Rouge

Indication géographique protégée

Origine U.E.

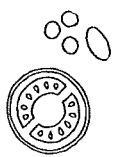
Produit AOP

Filière marine engagée

Plat élaboré par nos chefs

Plat contenant du porc

Repas végétarien



Scolaires

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

JOUR FÉRIÉ

Duo de carottes BIO et de maïs

Tortilla d'omelette

Salade verte

~~Maître~~

Maestro vanille

Taboulé

Emincés de dinde sauce tex mex

Ratatouille

Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Tomate BIO vinaigrette

Paleron de bœuf sauce carbonade

Purée de pommes de terre

Coulommiers

Purée de pommes HVE

Concombre à la crème

Colin FME pané doré au beurre + citron

Riz BIO à la tomate

Edam

Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



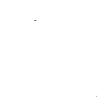
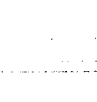
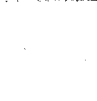
Produit AOP

Plats composés

65

Certification

© Plat contenant du porc



Scolaires



Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI

Melon	
Filet de poulet sauce miel et thym	
Purée de carottes CE2	
Mimolette	
Donus	

MARDI

Concombre printanière	
Concombre, maïs, tomate, vinaigrette	
Filet de poisson meunière FME + sauce tartare	
Riz BIO aux légumes	
Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon	
Petit suisse sucré	
Fruit de saison	

MERCREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette	
Croq fromage	
Lentilles cuisinées CE2	
St Paulin	
Pêche au sirop	

JEUDI

Tomate BIO vinaigrette	
Jambon BBC	
Gratin de coquillettes	
Coulommiers	
Purée de pomme banane	

VENDREDI

Feuilleté au fromage	
Mitonner de bœuf sauce bourguignonne	
Haricots beurre CE2 à l'ail	
Petit Louis	
Fruit de saison	

Plats



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique

Produit AOP

composés

certification



Scolaires

Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026



LUNDI

Duo de tomate et de concombre

Marmite de colin FME sauce crevettes

Haricots beurre CE2

Emmental

Purée de pommes HVE

MARDI

Salade piémontaise végétarienne

Tortilla d'omelette

Epinards CE2 à la crème

Mimolette

Fruit de saison

MERCREDI

Melon

Sauté de porc sauce caramel

Purée de patate douce BIO

Gouda

Crêpe au sucre

JEUDI

Salade à la provençale

Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette

Filet de poulet sauce aux herbes

Gratin d'aubergines

Brebis crème

Tarte au citron

VENDREDI

Paté de campagne

Couscous*

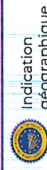
Semoule HVE

Chanteneige

Fruit de saison



Repas végétarien

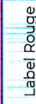


Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés



Cartifina

Scolaires

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI

 Pâtes HVE au pesto 

 Mitonner de bœuf sauce moutarde 

 Poêlée de courgettes CE2 



Camembert

Fruit de saison

MERCREDI

Melon

 Filet de poulet sauce à l'ail 

 Boulgour BIO 


Madame Loïk

Riz au lait

JEUDI

Taboulé


Falafels

 Brunoise provençale
Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivre

Mimolette

Fruit de saison

VENDREDI

 Salade grecque
Tomate, concombre, vinaigrette

 Paëlla de la mer FME* 

-

Emmental

Mousse au chocolat

* Plats composés

Produit biologique
Produit AOP

Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

Indication géographique protégée

Repas végétarien

© Plat contenant du porc

Certifica



BONNES vacances!

Scolaires

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Melon



Hachis végétarien *

Lentilles CEZ

-

Coulommiers

Crème au caramel

Concombre à la crème

Salade carnaval

Salade sicilienne

Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette

Feta AOP, tomate, citron, herbes

Cordon bleu + ketchup

Sauté de dinde BBC sauce osso bucco

Filet de colin FME sauce ciboulette

Frites

Carottes CE2 braisées

Riz BIO

Petit suisse aromatisé

Petit moulé ail et fines herbes

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Tarte aux pommes

Purée pomme pêche

Tomate à croquer

Jambon blanc BBC

Chips

Brownie

Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique

Produit AOP

Plats

composés

certifiés