
























MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 01 juin au 05 juin 2026





















Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi REPAS FROID	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi REPAS FROID
Entrée	Saucisson sec IGP & cornichons 	Salade de betteraves	Melon	Salade de quinoa à la grecque	Salade de pâtes vinaigrette	Surimi mayonnaise	Carottes râpées BIO au citron 	Salade de tomates BIO basilic 	Pastèque	Œufs BIO mimosa 
Plat	Boulettes kefta au jus (PA boulettes végétales)	Rôti de porc* ketchup local de Blanquefort (PA poisson aioli)	Filet de lieu frais sauce citron	Aiguillettes de poulet HVE à la provençale (PA : émincé végétal à la provençale) 	Nuggets au fromage	Poisson MSC meunière 	Coquillettes à la reine* (PA coquillettes béchamel)	Parmentier de canard avec sa purée de carottes (PA : parmentier végétal purée de carottes)	Sauté de bœuf aux oignons (PA sauté végétal)	Salade de blé, pois chiches et ses légumes
Garniture	Semoule BIO aux raisins secs 	Salade de haricots verts et pommes de terre	Riz BIO 	Purée de courgettes	Ratatouille BIO 	Polenta aux petits légumes			Haricots beurre	
Produit laitier	Fromage fouetté aux noix	Yaourt aromatisé BIO	Comté AOP 	Crème caramel	Fraises au sucre	Tomme noire IGP 	Fromage à tartiner	Gouda	Yaourt aux fruits	Camembert
Dessert	Fruit de saison		Compote			Fruit de saison BIO 	Fruits au sirop	Cannelé		Fruit de saison
Goûter			Fruit frais & pain BIO avec barre de chocolat 					Compote & Brownie		
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Commerce Equitable  FAIRTRADE	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  		Pêche Durable 		Spécialité Traditionnelle Garantie 

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS
















Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi REPAS FROID	Lundi MENU ITALIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Avocat macédoine mayonnaise	Concombres BIO feta vinaigrette 	Salade verte BIO aux croûtons 	Croissant au jambon*	Pastèque	Tomates cerises	Radis	Salade coleslaw BIO 	Melon	Concombres rondelles BIO 
Plat	Tomates farcies (PA tomates farcies végétales)	Poulet Rôti (PA œuf dur)	Moules AOP 	Parmentier de poisson MSC aux courgettes 	Salade de pommes de terre surimi et ses crudités	Risotto au parmesan champignons et asperges	Filet de merlu MSC sauce dieppoise 	Sauté de bœuf Label Rouge Stroganoff  (PA sauté végétal)	Nuggets de poulet (PA nuggets pois chiches)	Moussaka (PA gratin d'aubergines végétarien)
Garniture	Boulgour BIO 	Piperade	Pommes Dauphines				Torsades semi complètes BIO et emmental râpé 	Beignets de brocolis	Duo de Haricots verts et haricots beurre	
Produit laitier	Emmental	Éclair au chocolat	Fromage blanc-coulis de fruits rouges	Comté AOP 	Fromage à tartiner	Dessert italien	Petits suisses aux fruits	Fromage de Chèvre	Camembert	Yaourt aromatisé fermier
Dessert	Fruit de saison			Melon	Glace			Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison
Gôûter			Fruit frais & bâtonnets avec fromage fondu					Lait aromatisé CE & gaufrettes 		
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Commerce Equitable 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 		Pêche Durable 		Spécialité Traditionnelle Garantie 

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi MENU DE FIN D'ANNÉE			
Entrée	Bâtons de carottes sauce fromage blanc ciboulette	Taboulé	Concombres feta	œuf dur mayonnaise	Tomates cerise BIO 			
Plat	Parmentier de saumon épinards	Chipolata aux fines herbes* (PA saucisse végétale)	Rôti de bœuf froid & Ketchup local de Blanquefort (PA Galette de haricots rouges)	Risetti à la tomate et aux petits pois	Blanc de poulet froid mayonnaise (PA surimi mayonnaise)			
Garniture		Chou fleur BIO béchamel 	Gratin dauphinois		Chips indiv.			
Produit laitier	Gouda BIO 	Petits suisses natures sucrés	Yaourt aux fruits BIO 	Mimolette BIO 	Fromage cire rouge			
Dessert	Liégeois vanille	Melon		Salade de fruits frais	Barre glacée			
Goûter			Compote indiv & Pain BIO et  chocolat					
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Commerce Equitable 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  	Pêche Durable 	Spécialité Traditionnelle Garantie 

Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée



Pêche Durable



Spécialité Traditionnelle Garantie

