





## Menus du 18 mai au 12 juin 2026

Menu élaboré par les enfants des 4 écoles élémentaires, membres de la commission menus

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 18 AU 22 MAI</b>	<p>CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF BIO AU PAPRIKA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FROMAGE AOP</p>	<p>MELON</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>RIZ BIO ET CAROTTES BIO</p>  <p>YAOURT LOCAL</p>	<p>SALADE DE BLÉ BIO</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE VERTE ET CROÛTONS</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET (SAUTÉ POUR LES MATERNELLES)</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET HARICOTS VERTS BIO</p> <p>BAGUETTE</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>PÊCHE DU JOUR</p> <p>POMMES DE TERRE BIO ET PETITS LÉGUMES</p> <p>PAIN DE SEIGLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<b>GOÛTER</b>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>YAOURT BIO</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>LAIT BIO</p>	<p>PAIN ET FROMAGE</p> <p>COMPOTE BIO</p>
<b>SEMAINE DU 25 AU 29 MAI</b>	<p>FERMÉ</p>	<p>TOMATES BIO VINAIGRETTE</p> <p>MIJOTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>POMMES DE TERRE BIO</p> <p>PAIN DE CAMPAGNE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE RIZ IGP</p> <p>ESCALOPE DE PORC LOCAL* (POULET) SAUCE BARBECUE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES BIO</p> <p>YAOURT BIO LOCAL</p>	<p>PASTÈQUE BIO</p> <p>BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>PAIN COMPLET</p>  <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES</p> <p>LASAGNES AU SAUMON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE AOP</p>
<b>GOÛTER</b>		<p>PAIN ET MIEL</p> <p>LAIT BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>YAOURT BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</p>
<b>SEMAINE DU 1ER AU 05 JUIN</b>	<p>SALADE DE LENTILLES BIO</p> <p>PORC LABEL ROUGE* (DINDE) AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>RATATOUILLE BIO</p> <p>FROMAGE AOP</p>	<p>SALADE DE PÂTES BIO</p> <p>PAVÉ FROMAGER</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>BAGUETTE</p>  <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE</p> <p>LÉGUMES DE LA BLANQUETTE BIO</p> <p>PAIN DE SEIGLE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE</p>	<p>CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF BIO FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>POMMES DE TERRE BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p>	<p>CÉLERI BIO RÉMOULADE</p> <p>PÊCHE DU JOUR</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>
<b>GOÛTER</b>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>LAIT BIO</p>	<p>PAIN ET FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>
<b>SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN</b>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</p> <p>FRICASSÉE DE DINDE LABEL ROUGE À LA CRÈME</p> <p>CAROTTES BIO BRAISÉES</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>TOMATES BIO VINAIGRETTE</p> <p>MIJOTÉ DE BOEUF LOCAL À LA PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ BIO LOCAL AU SPÉCULOOS</p>	<p>RADIS ROSES</p> <p>CHIPOLATA* (SAUCISSE DE VOLAILLE)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE AOP</p>	<p>SALADE DE PÂTES BIO</p> <p>OMELETTE NATURE</p> <p>RATATOUILLE BIO</p> <p>PAIN COMPLET</p>  <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON</p> <p>FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>BLÉ BIO ET ÉPINARDS BIO À LA CRÈME</p> <p>PAIN DE CAMPAGNE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>
<b>GOÛTER</b>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>PETIT SUISSE</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>LAIT BIO</p>	<p>PAIN ET FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>