

MENUS DU 2 JUIN AU 4 JUILLET 2025



LUNDI 2 JUIN

Salade fusillis à l'orientale  
Rôti de porc et mayonnaise  
Rôti de dinde et mayonnaise  
Courgettes persillées   
Pomme de terre  
Saint Nectaire  
Fruit de saison  

Goûter : Pain et beurre, petit suisse nature et sucre

MARDI 3 JUIN

Sauté de bœuf sauce aux oignons 
  
Purée de carottes    
Yaourt aromatisé  
Melon   
Goûter : Lait nature, cake fourré chocolat

MERCREDI 4 JUIN

Filet de lieu sauce aurore  
Semoule  
Carré de l'est   / Tomme blanche  
Fruit de saison  
Goûter : Pain au chocolat, compote de pomme

JEUDI 5 JUIN : MENU DES ENFANTS

Tomate vinaigrette à part   
Poisson pané et citron 
Brocolis
Blé  
Vache qui rit 
Crème dessert praliné 
Gouter : Pain et confiture, fruit de saison

VENDREDI 6 JUIN : MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte vinaigrette et emmental  
Omelette 
Coquillettes et emmental râpé  
Gâteaux aux pommes  
Goûter : Fromage blanc aromatisé, sablé de Retz

LUNDI 9 JUIN : FÉRIÉ

MARDI 10 JUIN

Marmite d'Eglefin sauce oseille  
Ratatouille    
Pomme de terre  
Cantal  
Fruit de saison  
Goûter : Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

Légende

- | | |
|--|---|
|  Recette du chef |  Origine France garantie |
|  Issu de l'agriculture biologique |  Appellation d'origine Contrôlée |
|  Viande origine France |  Circuit court origine France |
|  MSC : pêche durable |  Label Rouge |
|  Bleu Blanc Coeur |  Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale |

MERCREDI 11 JUIN

Rôti de bœuf sauce javar  
Choux de Bruxelles à la crème  
Riz 
Brie  / Coulommiers 
Fruit de saison  
Goûter : Lait chocolat, croissants

JEUDI 12 JUIN : MENU VÉGÉTARIEN

Concombre sauce bulgare à part    
Egrené de pois féverolles sauce bolognaise    
Fusillis et emmental râpé  
Fromage blanc nature  
Pêche au sirop / Poire au sirop
Goûter : Madeleines, compote de pomme fraise

VENDREDI 13 JUIN : MENU CME

Pastèque  
Brandade de saumon   
Salade verte vinaigrette 
Samos
Brownie et crème anglaise  
Goûter : Pain et pâte à tartiner, fruit de saison

LUNDI 16 JUIN : MENU VEGETARIEN

Légumes à l'orientale    
Semoule  
Saint Paulin 
Fruit de saison  
Goûter : Pain et beurre, jus d'orange

MARDI 17 JUIN :

Salade de pomme de terre  
Sauté de veau sauce moutarde    
Haricots verts persillés 
Pennes  
Yaourt nature  
Fruit de saison  
Goûter : Pain au lait et confiture, compote de pomme

MERCREDI 18 JUIN

Melon   
Boulette de bœuf sauce aux épices    
Blé aux petit légumes  
Petit suisse aromatisé  
Goûter : Lait nature, pain et barre de chocolat

JEUDI 19 JUIN

Tomate basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique    
Escalope de dinde viennoise sauce tomate  
Riz façon Milanaise  
Gâteau aux raisins secs (sucre glace)    
Goûter : Madeleines, fruit de saison

VENDREDI 20 JUIN

Cervelas et cornichon 
Roulade de volaille et cornichon 
Filet de colin frais sauce curry fromage blanc   
Purée de pomme de terre
Cantal  
Glace bâtonnet chocolat
Goûter : Cake au yaourt maison, yaourt aromatisé

LUNDI 23 JUIN

Rôti de bœuf et sauce tartare   
Ratatouille    
Boulghour 
Cantal  
Fruit de saison  
Gouter : Cake fourré chocolat, lait nature

MARDI 24 JUIN

Gratin de penne au saumon
Emmental râpé    
Yaourt nature  
Pastèque  
Goûter : Pain au chocolat, fromage blanc aromatisé

MERCREDI 25 JUIN

Salade verte et croutons  
Salade verte et emmental  
Sauté de poulet sauce Napolitaine    
Chou-fleur béchamel et pomme de terre  
Crème dessert vanille  /
Crème dessert chocolat 
Goûter : Emmental, pain

JEUDI 26 JUIN MENU VEGETARIEN

Taboulé
Omelette
Carottes fondantes    
Fromage blanc aromatisé  
Fruit de saison  
Gouter : Pain et beurre, compote de pomme

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.
Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.
Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.



VENDREDI 27 JUIN

Concombre sauce bulgare à part    
Calamar à la romaine et sauce tartare
Purée de brocolis   
Tomme blanche   / Brie 
Mister freeze
Gouter : Cake marbré maison, fruit de saison

LUNDI 30 JUIN : MENU CME

Concombre vinaigrette à part    
Saucisse de frankfort
Saucisse de volaille 
Pomme noisettes
Brie 
Liégeois chocolat 
Gouter : Pain et beurre, fruit de saison

MARDI 1^{ER} JUILLET : MENU VEGETARIEN

Hachis végétarien (égrené de pois féverolles)   
Salade verte vinaigrette 
Yaourt nature  
Fruit de saison  
Gouter : Cake aux pépites de chocolat, compote pomme

MERCREDI 2 JUILLET

Rôti de veau et mayonnaise   
Epinards à la crème  
Riz 
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison  
Gouter : Crème dessert vanille, pain et barre de chocolat

JEUDI 3 JUILLET :

Melon   
Blanquette de cabillaud   
Courgettes persillées    
Semoule  
Saint Nectaire  
Compote de pomme 
Gouter : Samos, pain

VENDREDI 4 JUILLET :

Salade verte et emmental vinaigrette 
Steak haché  
Frites et mayonnaise
Fruit de saison  
Gouter : Petit suisse fruité, pain et confiture



Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

