

Semaine du lundi 01 juin au vendredi 05 juin 2026

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Œufs vinaigrette persillés Betteraves rouge vinaigrette		Melon Lentilles à l'échalotes Sardine à l'huile	Saucisson à l'ail Salade piémontaise Céleri remoulade
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Plats protidiques P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Emincé de volaille Magret de canard	Dos de colin aux crevettes		Chipolatas Saucisse à l'oignon Chorizo à griller	Hachi BB Steak frais
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots beurre	Penne semi complète		Frites Fraiches Maison precommande 65 kgs	Gratin mediterraneen
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits		Camembert (30g)	Cantal
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Petit pot de glace Barre glacé	Crème dessert chocolat



Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 08 juin au vendredi 12 juin 2026

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Entrée +15% lipides
Pâtes au surimi F.M. Salade de pommes de terre F.M. Salade mexicaine	Melon Rillettes Champignons à la grecque		Carottes râpées vinaigrette Avocat au jus de citron Pamplemousse	Saucisson à l'ail Andouille Saucisson sec Melon
Fréquence libre	Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Plats protidiétiques P/L ≤ 1
Joue de porc confite Tomates végété	Jambon braiser sauce Normande		Tempura de colin Moules de bouchot	Cordon bleu
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Petits pois à la française voir au congel	Coquillettes persillées		Frites Fraiches Maison Precommande 65 kgs	Haricots vert
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Bûche du pilat Boursin	Kiri Camembert (30g)		Yaourt brassé BIO BIO LOC	Brie
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	Fréquence libre
Fruit de saison	Tartes aux fruits voir chez disfrails		Fruit de saison F.M.	Compote de pommes

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Crudités	Fréquence libre		Crudités	Fréquence libre
Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette	Feuilleté fromage		Melon Avocat au jus de citron	Taboulé Pâtes au surimi
Plats protidiétiques P/L s 1	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Chipolatas Saucisse à l'oignon Chorizo	Rôti de bœufs Boulettes thai végété		Escalope de dinde Cuisse de canard confite	Beignet de calamars
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Purée de pommes de terre	Haricots beurre		70kgs précommande Pomme au four	Ratatouille
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Camembert (30g)	Flan nappé caramel (90g)		Vache qui rit	Chèvre Cantal
Fruit cru	Fruit cru		Fréquence libre	Dessert +15% Lipides
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote de pommes	Gaufre
				F.M.

Pot éterville

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée +15% lipides	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Crêpe emmental	Carottes râpées à l'orange Concombre à la crème		Taboulé aux crevettes	Tomate vinaigrette Betteraves à l'échalotes
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de dérivés protéiques		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Steak frais	Rougail saucisse		Fish and chips	Boudin blanc et sa compote
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots plat	Riz		Frites Fraiches Maison	Ratatouille
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Brie	Yaourt à boire		Bûche du pilat Boursin	Camembert (30g)
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fréquence libre	Dessert +15% Lipides
Fruits aux sirop	Fruit de saison		Entremet chocolat	Beignet framboise

que 3eme au collège



Bon week-end

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Le principal
M FORTIER

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Œuf dur mayonnaise Salade piémontaise	Surimi Rillettes Tomates vinaigrette		Carottes râpée sauce citron Melon	Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette
Fréquence libre	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)
Pizza	Escalope de dinde Brochette de dinde mexicaine		Colin d'Alaska parmentier	Paupiette de veau
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Salades vertes	Pâtes au beurre Linguine		Salades vertes	Pommes rissoolées
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Fromage blanc aromatisé	Brie		Emmental	Bûche du pilat
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Petit pot de glace Barre glacé	Biscuits secs

Que 3 ème au collège

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Que 3 ème au collège

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

