











Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Mini pizza	Macédoine de légumes HVE 	Pastèque	Tomates à croquer	Salade de blé bio fermière 
Plat protidique	Steak végétal tomate basilic	Croustillant au fromage	Bouchée camembert pané	Œufs mayonnaise	Galette de millet et boulgour bio 
Garniture	Courgettes tomates	Petits pois au basilic	Coquillettes bio au beurre 	Pomme de terre ciboulette	Carottes Vichy bio 
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Edam bio 	Brie 
Dessert	Pomme bio 	Crème dessert chocolat	Tarte croisillon aux abricots	Compote à boire	Cake à la pomme maison

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France













** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

FR
01.053.021
CE

Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Salade crétoise à la féta	Salade de pâtes tortis bio 	Salade de boulgour provençal	Melon 	Duo de haricots plats et maïs
Plat protidique	Palet de mozzarella	Omelette	Nuggets de blé croustillant	Œufs mayonnaise	Tortilla
Garniture	Haricots beurre CE2 persillés 	Mousseline de légumes verts CE2 	Epinards hachés béchamel bio 	Salade riz composée bio 	Pomme de terre crispy
Produit laitier	Kiri bio 	Yaourt Désiris HVE 	Cantal AOP 	Gouda bio 	Cheddar 
Dessert	Maestro liégeois vanille	Pêche jaune	Fraises	Compote pomme bio 	Flan nappé caramel

* Produit contenant du porc













Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

FR
01.053.021
CE

Menus de substitution

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	Lentilles bio vinaigrette 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Bâtonnet de Mozzarella pané	Blanquette végétale	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 	Julienne de légumes	Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 	Comté AOP 	Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat	Nectarine jaune	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille	Abricot

* Produit contenant du porc


Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tarte Provençale	Terrine aux 3 légumes	Tomates à croquer	Betteraves bio à la vache qui rit 	Samoussa aux légumes
Plat protidique	Omelette bio 	Saucisses végétale	Œufs mayonnaise	Quenelle nature béchamel	Blanquette végétale façon tandoori
Garniture	Haricot vert bio à l'échalote 	Courgettes bio persillées 	Pomme de terre persillées	Tortis bio tomatisés 	Riz basmati
Produit laitier	Rondelé nature bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt aromatisé	Edam bio 	Carré frais bio 
Dessert	Flan chocolat	Compote pomme fraise	Banane bio 	Gâteau d'anniversaire (Moelleux chocolat)	Liégeois à la mangue

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France












** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

FR
01.053.021
CE

Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Riz bio composé 	Gaspacho tomates et fruits rouges	Melon	Pastèque
Plat protidique	Macédoine froid HVE 	Boulette de soja et tomate 	Nuggets pois chiche bio 	Pané de blé emmental épinard	Steak végétal tomate basilic
Garniture	Salade de pâtes coquillettes bio 	Carottes bio persillées 	Blésotto bio provençal	Petits pois CE2 	Pommes noisette
Produit laitier	Yaourt à boire	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP 	Emmental bio 	Camembert
Dessert	Moelleux citron	Nectarine jaune	Crème dessert caramel	Ile flottante sur lit caramel	Compote à boire

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France






















** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.


2026





ALLERGENES SUBSTITUTS JUIN


Déjeuner


Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin	Samedi 06 juin	Dimanche 07 juin
<p>Mini Pizza</p> 	<p>Macédoine de légumes HVE</p> 	<p>Pastèque</p>	<p>Tomates à croquer</p>	<p>Salade de blé bio fermière</p> 		
<p>Steak végétal tomate basilic</p> 	<p>Croustillant au fromage</p> 	<p>Bouchée camembert pané</p> 	<p>Œufs mayonnaise</p> 	<p>Galette de millet et boulgour bio</p> 		
<p>Courgettes tomâtées</p> 	<p>Petits pois CE2 au basilic</p> 	<p>Coquillettes bio au beurre</p> 	<p>Pomme de terre ciboulette</p> 	<p>Carottes Vichy bio</p>		
<p>Samos</p> 	<p>St Nectaire AOP à la coupe</p> 	<p>Fromage frais aux fruits bio</p> 	<p>Edam bio</p> 	<p>Brie à la coupe</p> 		
<p>Pomme bio</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> 	<p>Tarte croissant aux abricots</p> 	<p>Compote à boire</p> 	<p>Cakes à la pomme maison</p> 		


 Anhydride sulfureux et sulfites


 Arachides et produits à base d'arachides


 Céleri et produits à base de céleri


 Céréales contenant du gluten

 Fruits à coque


 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

 Lait et produits à base de lait

 Lupin et produits à base de lupin

 Moutarde et produits à base de moutarde

 Oeufs et produits à base d'oeufs

 Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS JUIN

Déjeuner

Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin	Samedi 13 juin	Dimanche 14 juin
Salade crétoise à la féta 	Salade de pâtes tortis bio 	Salade de Boulgour provençal 	Melon	Duo de haricots plats et maïs 		
Palet de mozzarella 	Omelette 	Nuggets de blé croustillant 	Œufs mayonnaise 	Tortilla 		
Haricots beurre CE2 persillés 	Mousseline de légumes verts CE2 	Epinard hachés bechamel enf Bio BT. 	Salade riz composée bio 	Pomme de terre Crispies 		
Kiri bio 	Yaourt Désiris HVE 	Cantal AOP 	Gouda bio 	Cheddar à la coupe 		
Maestro liégeois vanille 	Pêche jaune	Fraises	Compote pomme bio	Flan nappé caramel 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS JUIN

Déjeuner

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin	Samedi 20 juin	Dimanche 21 juin
<p>Taboulé bio</p>	<p>Tartare de concombre HVE</p>	<p>Lentilles bio vinaigrette</p>	<p>Salade verte bio</p>	<p>Velouté froid de courgettes et fromage fondu</p>		
<p>Croustillant au cheddar</p>	<p>Boulette de soja et tomate</p>	<p>Bâtonnet de Mozzarella pané</p>	<p>Blanquette végétale</p>	<p>Lasagnes légumes mozzarella basilic bio</p>		
<p>Ratatouille</p>	<p>Purée de pomme de terre bio</p>	<p>Julienne de légumes</p>	<p>Riz bio au beurre</p>			
<p>Chanteneige nature</p>	<p>Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Comté AOP</p>	<p>Saint Marcellin IGP .</p>	<p>Camembert HVE</p>		
<p>Glace Mister Freeze</p>	<p>Nectarine jaune</p>	<p>Crumble aux pommes</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Abricot</p>		
<p>Moelleux chocolat</p>						



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs

























Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS JUIN

Déjeuner

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin	Samedi 27 juin	Dimanche 28 juin
Tarte Provençale 	Terrine aux 3 légumes 	Tomates à croquer	Betteraves bio à la vache qui rit 	Samoussa aux légumes 		
Omelette bio 	Saucisses végétale 	Œufs mayonnaise 	Quenelle nature béchamel 	Blanquette végétale façon tandoori 		
Haricot vert bio à l'échalote 	Courgettes bio persillées 	Pomme de terre persillées 	Tortis bio tomatisés 	Riz basmati 		
Rondelé nature bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt aromatisé 	Edam bio 	Carré Frais bio 		
Flan chocolat 	Compote pomme fraise	Banane bio	Gâteau d'anniversaire (bavarois fruits rouges) 	Liégeois à la mangue 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS JUIN

Déjeuner

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Oeuf bio mayonnaise 	Riz bio composé 	Gaspacho tomate et fruits rouges 	Melon	Pastèque
Macédoine froid HVE 	Boulette de soja et tomate 	Nuggets pois chiche bio 	Pané de blé emmental épinard 	Steak végétal tomate basilic
Salade de pâtes coquillettes bio 	Carottes bio persillées 	Blésotto bio provençal 	Petits pois CE2 	Pommes noisette
Yaourt à boire 	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP à la coupe 	Emmental bio 	Camembert
	Nectarine jaune	Crème dessert caramel 	Ile flottante sur lit caramel 	Compote à boire
Moelleux citron BT. 				

Anhydride sulfureux et sulfites

Arachides et produits à base d'arachides

Céleri et produits à base de céleri

Céréales contenant du gluten

Fruits à coque

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Lait et produits à base de lait

Lupin et produits à base de lupin

Moutarde et produits à base de moutarde

Oeufs et produits à base d'oeufs

Soja et produits à base de soja

Contient