

**MENUS SCOLAIRE**  
du lundi 2 au vendredi 27 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025	<p><b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> </p> <p>VINAIGRETTE AU XÉRÈS </p> <p><b>CHIPOLATAS LR</b> </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p><b>LENTILLES BIO</b> </p> <p>A L'ÉCHALOTE </p> <p><b>CANCOILLOTE IGP</b> </p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p><b>BETTERAVES &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC</b> </p> <p>SAUCE PROVENÇALE </p> <p><b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b> </p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p><b>ROSETTE LR &amp; CORNICHONS</b> </p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF VBF</b> </p> <p>AU THYM</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</b> </p> <p>ABRICOT </p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b> CARBONE MODÉRÉ</p> <p><b>CO<sub>2</sub></b> De 0,14 à 0,31 kg CO<sub>2</sub>e par 100 g</p> <p><b>TOMATES MOZZARELLA</b> VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p><b>GRATIN DE PENNE BIO, PIPERADE ET MOZZARELLA</b></p> <p><b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b></p> <p>PÊCHE</p>	<p>BOULGHOUR A L'ORIENTALE</p> <p><b>RÔTI DE DINDE FR</b> </p> <p>SAUCE DIJONNAISE </p> <p>Alter : <b>COLIN MSC</b> </p> <p>SAUCE DIJONNAISE </p> <p>BROCOLIS PERSILLÉS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>MELON JAUNE</p>
du lundi 9 au vendredi 13 juin 2025	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS AUX LÉGUMES</p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b> </p> <p>POMME BIO </p>	<p>SALADE DE PÂTES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p><b>PAUPIETTES DE VEAU FR</b> </p> <p>SAUCE CURCUMA</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CURCUMA</p> <p><b>CAROTTES CE2</b> </p> <p><b>CANTAL AOP</b> </p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p><b>SAUTÉ DE PORC LR</b> </p> <p>SAUCE BASQUAISE </p> <p>Alter : FALAFELS SAUCE BASQUAISE</p> <p><b>SEMOULE BIO</b> </p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b> </p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</b> </p> <p>FRUITS ROUGES </p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE ET BASILIC</p> <p>SALADE NICOISE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p><b>GOUDA BIO</b> </p> <p>NECTARINE BLANCHE</p>
du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025	<p>RADIS ROSE &amp; BEURRE</p> <p>ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE FAÇON CARBONARA</p> <p><b>PENNE BIO</b> </p> <p><b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b> </p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE MÉLÉE &amp; VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA) </p> <p>POMMES DE TERRE CUBES ET KETCHUP DU CHEF</p> <p><b>CANCOILLOTE IGP</b> </p> <p>ABRICOT</p>	<p><b>MENU CARBONE MODÉRÉ</b></p> <p><b>CO<sub>2</sub></b> De 0,14 à 0,31 kg CO<sub>2</sub>e par 100 g</p> <p>TABOULÉ</p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE FR</b> </p> <p>SAUCE TANDOORI </p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE TANDOORI</p> <p>PETITS POIS</p> <p><b>COMTÉ AOP</b> </p> <p>PASTÈQUE LOCALE </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES, MAÏS &amp; VINAIGRETTE</p> <p><b>FILET DE COLIN MSC</b> </p> <p>À LA PROVENÇALE </p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO</b> </p> <p>À L'AIL</p> <p><b>EDAM BIO</b> </p> <p>NECTARINE JAUNE</p>	<p>REPAS A THÈME : ROUGE DE PLAISIR</p> <p></p> <p>TOMATE MOZZA VINAIGRETTE</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF VBF BIO</b> </p> <p>SAUCE TOMATE </p> <p>Alter : FALAFELS SAUCE TOMATE</p> <p><b>BOULGHOUR BIO</b> </p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES</p> <p><b>CLAFOUTIS AUX CERISES</b> (FARINE BIO) </p>
du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b> CARBONE MODÉRÉ</p> <p><b>BETTERAVES BIO &amp; VINAIGRETTE</b> </p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO </p> <p><b>RIZ BIO</b> </p> <p><b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b> </p> <p><b>POMME BIO RÉGIONALE</b> </p>	<p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON TAJINE</p> <p>LEGUMES COUSCOUS </p> <p>ET SEMOULE BIO </p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b> </p> <p>MELON</p>	<p>REPAS FROID</p> <p><b>TOMATES &amp; VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p>SALADE PIÉMONTAINE</p> <p>Alter : SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>NECTARINE BLANCHE</p>	<p>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</p> <p><b>POISSON PANÉ MSC 100% FILET ET CITRON</b> </p> <p><b>GRATIN DE COURGETTES</b></p> <p><b>YAOURT ARÔME LOCAL</b> </p> <p><b>GATEAU DU CHEF À LA VANILLE</b> (FARINE BIO) </p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p><b>LASAGNES DE BOEUF VBF</b> </p> <p>Alter : LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>COULOMMIERS LOCAL </p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable