

Semaine du 10 au 13 juin 2025

**Lundi**

FERIE

**Mardi**

Salade de lentilles  
BIO



Pizza aux 4  
fromages AOP



Compote

Biscuit

**Mercredi**

Asperges

Poulet fermier



Pâtes BIO



Fromage AOP



**Jeudi**

Concombre feta



Sauté de veau BIO



Semoule Bio



Fruits



**Vendredi**

Salade verte et  
fromage



Poisson MSC



Ratatouille BIO



Glace

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture  
Biologique



Produits  
locaux



Produits  
fermiers



Pêche  
durable



Label  
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes  
de France



Fruits et  
légumes  
de France

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.*

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 10 au 13 juin 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
10/06	Salade de lentilles							X			X		X		
	Pizza aux 4 fromages	X		T			X	X							
	Biscuit	X						X							
11/06	Asperges (vinaigrette)	T						T		T	T	T	X		
	Pâtes BIO	X					T								
	Fromage AOP							X							
12/06	Concombre feta							X							
	Sauté de veau	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X					T		T			T			
13/06	Salade verte et fromage														
	Poisson MSC														
	Ratatouille BIO														
	Glace	T				T		X	T						

X : Présence

T : Traces

Menus du 16 au 20 juin 2025

## Lundi

Tomate  
mozzarella



Rôti de porc  
fermier



Blé BIO

Fruits



## Mardi

Betteraves CE2



Poisson MSC



Pommes de  
terre

Yaourt BIO



## Mercredi

Salade de  
haricots rouges

Raviolis aux  
épinards BIO



Fromage AOP



Compote

## Jeudi

Radis et fromage à  
tartiner



Boulettes de bœuf  
BIO



Carottes Vichy BIO



Panna cotta

## Vendredi

Salade iceberg et  
fromage

Poulet fermier



Pâtes BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 16 au 20 juin 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
16/06	Tomates mozzarella							X			X		X		
	Blé BIO	X													
17/06	Betteraves CE2 (vinaigrette)										X		X		
	Poisson MSC				X			X							
	Yaourt BIO							X							
18/06	Salade de haricots rouges										X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
	Fromage AOP							X							
19/06	Fromage à tartiner							X							
	Boulettes de bœuf BIO	X					X	X							
	Carottes Vichy BIO							X							
	Panna cotta							X							
20/06	Salade iceberg et fromage							X			X		X		
	Pâtes BIO	X						X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE



\* Aide UE à destination des écoles

Semaine du 23 au 27 juin 2025

## Lundi

Melon

Poisson MSC



Riz BIO



Fromage AOP



## Mardi

Friand au fromage

Escalope de dinde



Haricots beurre



Yaourts BIO



## Mercredi

Salade verte

Sauté de porc  
fermier



Carottes Vichy

Fromage AOP



## Jeudi

Tomates



Boulettes  
d'agneau BIO



Semoule BIO



Fromage blanc  
BIO



## Vendredi

Salade verte



Lasagnes végé  
BIO



Laitage BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture  
Biologique



Produits  
locaux



Produits  
fermiers



Pêche  
durable



Label  
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes  
de France



Fruits et  
légumes  
de France

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.*

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 23 au 27 juin 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
23/06	Poisson MSC				X										
	Fromage AOP							X							
24/06	Friand au fromage	X		X				X							
	Escalope de dinde							X							
	Yaourts BIO							X							
25/06	Sauce bulgare							X							
	Sauté de porc fermier	T					T	X			T				
	Carottes Vichy BIO							X							
	Fromage AOP							X							
26/06	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Semoule BIO	X													
	Fromage blanc BIO							X							
27/06	Vinaigrette										X		X		
	Lasagne végétal BIO	X						X		T	T	T			
	Laitage BIO							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



\* Aide UE à destination des écoles

## Lundi

Taboulé

Poulet fermier



Gratin de courgettes BIO



Fruits



## Mardi

Salade de blé BIO  
au thon



Rôti de porc  
fermier



Ratatouille BIO



Laitage BIO



## Mercredi

Tomates



Poisson MSC



Potatoes



Fromage AOP



## Jeudi

Concombre sauce  
bulgare



Curry de lentilles  
BIO



Riz BIO



Fruits



## Vendredi

**Menu plaisir**  
**(Voir l'affiche sur site)**

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture  
Biologique



Produits  
locaux



Produits  
fermiers



Pêche  
durable



Label  
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes  
de France



Fruits et  
légumes  
de France

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.*

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
01/07	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Gratin de courgettes BIO							X							
02/07	Salade de blé BIO au thon	X			X			X			X		X		
	Ratatouille BIO									X					
	Laitage BIO							X							
03/07	Tomates (vinaigrette)										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Potatoes														
	Fromage AOP							X							
04/07	Concombre sauce bulgare			X				X							
	Curry de lentilles BIO	T				T		X	T	X	X	T	X		

X : Présence

T : Traces