

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

JUIN 2025

LUNDI 2 JUIN

- Tomates 
- Hachis parmentier
- Fromage blanc 
- Cocktail de fruits du verger
-  Fruit de saison, baguette et Chantailou ail et fines herbes

MARDI 3 JUIN

- Salade de pépinettes
- Sauté de porc  à la Mexicaine et purée de courges 
- Rondelé nature 
- Fruit de saison 
-  Cocktail de fruits et yaourt nature sucré

MERCREDI 4 JUIN

- Salade de pommes de terre
- Paupiette de dinde sauce Napolitaine et poêlée bretonne sauce boursin
- Salade de fruits frais
-  Compote de fruit  et goûters Prince chocolat

JEUDI 5 JUIN

- Pastèque 
- Pâte  au saumon
- Camembert 
- Eclair à la vanille
-  Fruit de saison, baguette et Samos

VENDREDI 6 JUIN

- Salade de concombres 
- Tarte complotée courgettes et chèvre 
- Yaourt aromatisé
- Compote de fruits 
-  Fruit de saison, baguette et pâte à tartiner

LUNDI 9 JUIN

JOUR FÉRIÉ

MARDI 10 JUIN

- Tomates 
- Brandade de poisson
- Yaourt nature 
- Compote de fruits 
-  Fruit de saison et fromage blanc sucré

MERCREDI 11 JUIN

- Pastèque 
- Escalope de dinde sauce normande, macédoine de légumes
- Liégeois chocolat
- Madeleine 
-  Fruit de saison et pain au lait aux pépites de chocolat

JEUDI 12 JUIN

- Panier fromager
- Sauté de porc  à la provençale
- Purée de potimarron BIO
- Gélifié vanille
- Fruit de saison 
-  Compote de fruits  et petits suisse sucrés

VENDREDI 13 JUIN

- Melon 
- Pané mozzarella Blé à la tomate
- Chaurice 
- Cocktail de fruits
-  Fruit de saison, baguette et Chanteneige 

LUNDI 16 JUIN

- Salade de betteraves 
- Chili sin carne  et riz
- Tomme des Pyrénées 
- Fruit de saison 
-  Compote de fruits  et fromage blanc sucré

MARDI 17 JUIN

- Taboulé
- Filet de poisson  sauce cardinal et brocolis  à la crème
- Emmental 
- Fruit de saison 
-  Cocktail de fruits et yaourt aromatisé

MERCREDI 18 JUIN

- Friand hot dog
- Jambon de dinde et haricots beurrés Maître d'Hôtel
- Flandise
- Fruit de saison
-  Jus d'orange et pain au chocolat

JEUDI 19 JUIN

- Salade de carottes râpées 
- Saucisse de Francfort et mini rösti
- Brie 
- Abricots au sirop
-  Fruit de saison, baguette et Gouda

VENDREDI 20 JUIN

- Nem de poulet et salade
- Fricassée de porc  au caramel et wok de nouilles chinoises
- Fruit de saison 
-  Compote de fruits  , baguette et Edam

LUNDI 23 JUIN

- Melon 
- Daube de bœuf  à la provençale et céréales méli mélo gourmandes
- Petits suisse aromatisés
- Galettes aux pépites de chocolat 
-  Fruit de saison, baguette et Samos

MARDI 24 JUIN

- Salade verte 
- Croque monsieur veggie
- Camembert 
- Compote HVE
-  Fruit de saison et fromage blanc aromatisé

MERCREDI 25 JUIN

- Crêpe emmental
- Crousti fromager, petits pois CE2 à l'étuvée
- Fruit de saison
-  Lait chocolaté et BN fraise

JEUDI 26 JUIN

- Salade Charlemagne à la mimolette
- Filet de poisson  sauce Américaine et choux fleurs  à la béchamel
- Petits suisse natures 
- Fruit de saison 
-  Compote de fruits  et petits suisse natures sucrés

VENDREDI 27 JUIN

PIQUE NIQUE GEANT

- Tomates cerises
- Jambon de poulet, mayonnaise, pain de mie et chips
- Stick emmental
- Glace
-  Crêpe fourrée chocolat et jus d'orange



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Produits issus de fermes engagées



MSC Pêche durable et responsable



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Produits locaux



Goûter

Aucun des fromages servis n'est au lait cru

Menu avec porc (en rouge) : une alternative végétarienne pourra être servie.



Produit responsable : BIO, AOP ou AOC subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Menus validés par une diététicienne de la Mairie



La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages saisonniers. Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS VÉGÉTARIENS

JUIN 2025

LUNDI 2 JUIN

- Tomates
- Parmentier de légumes
- Fromage blanc
- Cocktail de fruits du verger
- Fruit de saison, baguette et Chantailou ail et fines herbes

MARDI 3 JUIN

- Salade de pépinettes
- Omelette et purée de courges
- Rondelé nature
- Fruit de saison
- Cocktail de fruits et yaourt nature sucré

MERCREDI 4 JUIN

- Salade de pommes de terre
- Nuggets de blé et poêlée bretonne sauce boursin
- Salade de fruits frais
- Compote de fruit et goûters Prince chocolat

JEUDI 5 JUIN

- Pastèque
- Pâte à la sauce carbonara végétale
- Camembert
- Eclair à la vanille
- Fruit de saison, baguette et Samos

VENDREDI 6 JUIN

- Salade de concombres
- Tarte compotée courgettes et chèvre
- Yaourt aromatisé
- Compote de fruits
- Fruit de saison, baguette et pâte à tartiner

LUNDI 9 JUIN

JOUR FÉRIÉ

MARDI 10 JUIN

- Tomates
- Lasagne épinards ricotta
- Yaourt nature
- Compote de fruits
- Fruit de saison et fromage blanc sucré

MERCREDI 11 JUIN

- Pastèque
- Galette de pois chiches et macédoine de légumes
- Crème dessert chocolat
- Madeleine
- Fruit de saison et pain au lait aux pépites de chocolat

JEUDI 12 JUIN

- Panier fromager
- Pilaf de sarrasin aux petits légumes
- Gélibé vanille
- Fruit de saison
- Compote de fruits et petits suisse sucrés

VENDREDI 13 JUIN

- Melon
- Pané mozzarella, blé à la tomate
- Chaurice
- Cocktail de fruits
- Fruit de saison, baguette et Chanteneige

LUNDI 16 JUIN

- Salade de betteraves
- Chili sin carne et riz
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison
- Compote de fruits et fromage blanc sucré

MARDI 17 JUIN

- Taboulé
- Finger de tofu citron et brocolis à la crème
- Emmental
- Fruit de saison
- Cocktail de fruits et yaourt aromatisé

MERCREDI 18 JUIN

- Feuilleté au fromage
- Curry de courgettes, boulgour, quinoa au lait de coco
- Flandise
- Fruit de saison
- Jus d'orange et pain au chocolat

JEUDI 19 JUIN

- Salade de carottes râpées
- Knack vege et mini rösti
- Brie
- Abricots au sirop
- Fruit de saison, baguette et gouda

VENDREDI 20 JUIN

- Samoussas de légumes et salade
- Boulettes façon thaï et wok de nouilles chinoises
- Fruit de saison
- Compote de fruits , baguette et Edam

LUNDI 23 JUIN

- Melon
- Mini gourmand savoyard et céréales méli mélo gourmandes
- Petits suisse aromatisés
- Galettes aux pépites de chocolat
- Fruit de saison, baguette et Samos

MARDI 24 JUIN

- Salade verte
- Croque monsieur veggie
- Camembert
- Compote HVE
- Fruit de saison et fromage blanc aromatisé

MERCREDI 25 JUIN

- Crêpe emmental
- Crousti fromager, petits pois CE2 à l'étuvée
- Fruit de saison
- Lait chocolaté et BN fraise

JEUDI 26 JUIN

- Salade Charlemagne à la mimolette
- Ceufs durs et choux fleurs à la béchamel
- Petits suisse natures
- Fruit de saison
- Compote de fruits et petits suisse natures sucrés

VENDREDI 27 JUIN

PIQUE NIQUE GEANT

- Tomates cerises
- Jambon végétal, mayonnaise, pain de mie et chips
- Stick emmental
- Glace
- Crêpe fourrée chocolat et jus d'orange