

# MENUS

Du 9 au 13 juin 2025

## LUNDI 9 JUIN

Férié

## MARDI 10 JUIN

Carottes râpées et radis roses émincés   
 Pizza au fromage et légumes grillés   
 Crème dessert à la noix de coco - Fruit

## MERCREDI 11 JUIN

Céleri en rémoulade   
 Veau ( France) Marengo / Bouchées de blé, tomate et fromage  
 Poêlée de légumes méditerranéens  
 Fromage ou AOP ou IGP- Compote

## JEUDI 12 JUIN

Raita de légumes   
 Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur sauce Tandoori / Emincé végétal sauce Tandoori   
 / Riz et légumes indiens   
 Fromages ou AOP ou IGP / – Ananas au sirop

## VENDREDI 13 JUIN

Tomates et mozzarella   
 Bacalhau à Bras ( cabillaud MSC)   
 Pommes de terre  
 Pasteis de Nata – Fruit

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

### LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
95 598 005  
CE



REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 JUIN 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Férié														
<b>MARDI</b>														
Carotte BIO râpée et radis roses BIO	X							X						X
Pizza fromages et légumes grillés					X	X								
Légumes grillés														
Crème dessert coco				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote BIO, Biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Céleri rémoulade	X	X				X		X	X					X
Veau Marengo														
Bouchée tomate fromage														
Poêlée de légumes de la Méditerranée														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Raita de légumes						X								
Cuisse de poulet bleu blanc cœur Tandoori	T	T	T	T	T			T				T		X
Emincé végétal, Tandoori	T	T	T	T	T			T				T	X	X
Riz BIO, Légumes Indiens			T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Biscuit, fruit					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Tomate BIO, Mozzarella	X					X								X
Bacalhau à Bras					X				X		X			
Pommes de terre														
Pasteis de nata		T		T	X	X			X		T		T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 16 au 20 juin 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

\* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 16 JUIN

Salade grecque, tomates, féta et poivron   
Cordon bleu (France) / Croq fromage  
Petits pois et carottes   
Fromage  ou AOP ou IGP - Compote

## MARDI 17 JUIN

Guacamole et tacos  
Paëlla végétarienne   
Mousse au chocolat Nutella  - Fruit 

## MERCREDI 18 JUIN

Radis rose et micro beurre  
Lasagnes de bœuf ( France )  / Lasagnes aux légumes  
Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

## JEUDI 19 JUIN

Melon   
Filet mignon (VPF) miel et moutarde  / Merguez végétale  
Gratin de courgettes    
Crème caramel  - Biscuit

## VENDREDI 20 JUIN

Salade Caesar au surimi   
Filet de Panga (ASC) sauce sicilienne   
Ratatouille   
Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
95 598 005  
CE



## REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 JUIN 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Salade Grecque						X		X					T	X
Cordon bleu					X	X							T	
Croq Fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Petits pois BIO carottes BIO										X				
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
<b>MARDI</b>														
Guacamole, tacos													T	
Paëlla Végétarienne														
Riz BIO														
Mousse choco Nutella				X	X	X							X	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, compote					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Radis roses, micro beurre						X								
Lasagnes de bœuf		X			X	X								
Lasagnes aux légumes		X			X	X		X	X					
Pâte					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Melon BIO														
Filet mignon miel, moutarde						X		X						
Merguez végét.		X		X	X			X				X	X	
Gratin de courgettes						X								
Crème caramel				T	T	X			T				T	
Biscuit					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Pêch choco				T	X	X			X				X	
<b>VENDREDI</b>														
Salade Caesar surimi			X		X	X			T		X			
Filet de poisson MSC à la Sicilienne											X			
Ratatouille BIO														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 23 au 27 juin 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 23 JUIN

Concombres à la crème

Jambon (VPF) sans nitrite / Jambon dinde (France) / Chipolata végétarienne

Pommes rissolées

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

## MARDI 24 JUIN

Fallafels de pois chiches sauce yaourt à la menthe

Tajine de légumes / Légumes et semoule

Panna cotta à la vanille - Fruit

## MERCREDI 25 JUIN

Tomates mozzarella

Osso Bucco de veau ( France ) / Palet de légumes végétarien

Pommes de terre vapeur et ratatouille

Fromage blanc sucré - Abricots au sirop

## JEUDI 26 JUIN

Melon

Butter Chicken ( France ) / Friand au fromage

Riz et légumes saveur des Indes

Fromage ou AOP ou IGP - Clafouti aux framboises

## VENDREDI 27 JUIN

Macédoine e légumes au thon

Dos de colin MSC à la bisque de homard

Tian de courgettes et tomates

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
95 598 005  
CE



## REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 JUIN 2025

### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Concombre BIO à la crème						X		X						
Jambon sans nitrite						X								
Bouchée de blé tomate		T			X	X			X		T		T	
Pommes rissolées														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre framboises					X	X								
<b>MARDI</b>														
Falafel pois chiche yaourt à la menthe		T		T	X	X		T						
Tajine de légumes		X												
Légumes, semoule BIO														
Panna cotta vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
compote, biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Tomate BIO mozza						X								
Osso bucco de veau														
Palet végétarien légumes		T			X	X		T	T					
Pommes vapeur ratatouille BIO														
Fromage blanc au sucre						X								
Abricot au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraises					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Melon														
Butter chicken		X		X									X	
Friand au fromage				T	X	X			T				T	
Riz BIO, légumes saveur des Indes		T	T	X	T	X	T	T	T			T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti aux framboises				T	X	X			X				T	
<b>GOUTER</b>														
fruit Biscuit					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Thon macédoine de légumes	X							X	X		X			X
Poisson MSC à la bisque de homard			X			X					X			
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 30 juin au 4 juillet 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

\* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 30 JUIN

Tartare de concombres  et tomates cerises   
Saucisse de Toulouse (VPF) / Roulé végétal  
Lentilles à la paysanne  
Yaourt  – Biscuit 

## MARDI 1er JUILLET

Melon  
Omelette au fromage  / Ratatouille   
Fromage  ou AOP ou IGP – Eclair au chocolat

## MERCREDI 2 JUILLET

Champignons à la crème   
Bavette ( France ) sauce à l'échalote  / Pané végétarien  
Tian de légumes   
Crème brûlée vanille Bourbon  - Fruit 

## JEUDI 3 JUILLET

Samossa aux légumes  
Aiguillettes de poulet ( France ) citronnés  / Finger tofu au citron  
Riz  cantonnais   
Crème dessert chocolat noisette  – Fruit 

## VENDREDI 4 JUILLET

Coleslaw   
Fish burger   
Frites  
Fromage  ou AOP ou IGP – Pot de glace



REPAS ET GOUTERS DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Tartare concombre BIO tomates cerises														
Saucisse de Toulouse														
Roulé végétal		T			X	T			X		T		T	
Lentilles à la paysanne					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Melon														
Omelette fromage						X			X					
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair chocolat				T	X	X			X				X	
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Yaourt à boire						X								
<b>MERCREDI</b>														
Champignons à la crème						X								
Bavette sauce échalottes					X	X		T	T				T	
Pané végétarien		T			X	X			T		T		T	
Tian de légumes														
Crème brûlée Vanille Bourbon				T	T	X			X				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Samossa aux légumes					X								X	
Aiguillettes de poulet aux citron						X								
Finger tofu citron		T	T	T	X	T			T		T	T	X	
Riz BIO Cantonais		X							X				X	
Crème dessert chocolat noisettes				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain au lait baton de chocolat, compote	T			T	X	X			X				T	
<b>VENDREDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Fish Burger		T			X	X	T		T		X		T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace		T		T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)