



MENUS

DU 30 MAI AU 3 JUIN 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 30 MAI

Coleslaw 🍴

Wings de poulet à la jamaïcaine (France) – Riz créole 🍴

Yaourt - Salade de fruits

MARDI 31 MAI

Concombres à la crème 🍴

Lasagnes de légumes à la provençale - Salade verte

Fromage - Mini Tropézienne

MERCREDI 1^{ER} JUIN

Radis roses, micro beurre

Rôti de boeuf (France) – Chips

Fromage - Fruit de saison

JEUDI 2 JUIN

Taboulé 🍴

Tajine de poulet, olives et citrons confits (France) 🍴 – Pommes vapeur

Fromage blanc sucré - Biscuit

VENDREDI 3 JUIN

Salade Caesar saumon et surimi (MSC) 🍴

Poissonette panée (MSC) – Flageolets et haricots verts 🍴

Fromage - Compote de fruits

Repas végétarien

Cuisiné maison

**: Produits locaux*



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



REPAS ET GOUTERS DU 30 MAI AU 03 JUIN 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 30 MAI														
Coleslaw						X		X	X					
Wings poulet Jamaïcaine					X									
Riz Créole														
Yaourt BIO						X								
Salade de fruits														
Goûter écoles maternelles														
Pain + BEURRE+CONFIT ABRICOT					X	X								
MARDI 31 MAI														
Concombres à la crème						X								
Lasagne légumes BIO		X			X	X								
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO						X								
Mini tropézienne					X	X			X					
Goûter écoles maternelles														
Compote+PALET BRETON BIO					X	X			X					
MERCREDI 1 JUIN														
Radis roses micro beurre						X								
Rôti de boeuf														
Jardinière de légumes BIO														
Fromage BIO						X								
Fruit de saison														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
JEUDI 2 JUIN														
Taboulé BIO					X									
Tajine poulet olives citrons														
Pommes vapeur														
Fromage blanc BIO sucré						X								
Biscuit BIO					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Palmier feuilleté + fruit de saison					X									
VENDREDI 3 JUIN														
Salade Caesar saumon surimi											X			
Poissonette panée MSC					X				X		X		X	
Flageolets BIO Haricots verts BIO														
Fromage BIO						X								
Compote de fruit BIO														
Goûter écoles maternelles														
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 6 AU 10 JUIN 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 6 JUIN

Salade niçoise ☁
Pizza au fromage **bio** - Salade de roquette
Biscuit **bio** - Fruit de saison

MARDI 7 JUIN

Salade betterave, maïs ☁
Aiguillettes de blé et carottes panées - Ratatouille **bio**
Fromage **bio** - Flan coco

MERCREDI 8 JUIN

Salade tomates, concombre, féta, olives ☁
Sauté de veau corse (France) ☁ - Riste d'aubergines, riz **bio**
Yaourt **bio**

JEUDI 9 JUIN

Salade roquette, chiffonnade de jambon aux herbes ☁
Poulet basquaise (France) ☁ - Pâtes **bio**
Fromage **bio** - Crème chocolat **bio** ☁

VENDREDI 10 JUIN

Tomates cerises, billes de mozzarella, basilic ☁
Fileté de colin (MSC) Tex-mex - Petits pois, carottes **bio** Pommes de terre ☁
Fromage **bio** - Fruit de saison



Repas végétarien ☁

Cuisiné maison ☁

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



REPAS ET GOUTERS DU 6 JUIN AU 10 JUIN 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 6 JUIN														
Tomates cerises moza						X								
Pizza au fromage					X	X								
Salade de roquette	X							X						X
Biscuit BIO					X				X					
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
MARDI 7 JUIN														
Salade betterave maïs	X							X						X
Aiguillettes de blé														
Ratatouille BIO														
Fromage BIO						X								
Flan Coco					X	X			X					
Goûter écoles maternelles														
Pain au lait + compote	X			X	X	X			X				X	
MERCREDI 8 JUIN														
Salade tomates concombres olives	X							X						X
Sauté de veau corse														
Riste d'aubergines														
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraises					X	X								
JEUDI 9 JUIN														
Roquette jambon aux herbes														
Poulet basquaise														
Pâtes BIO					X									
fromage BIO						X								
Crème chocolat BIO						X								
Goûter écoles maternelles														
Crêpe chocolat + fruit de saison				X	X	X			X				X	
VENDREDI 10 JUIN														
Salade Niçoise	X							X						X
Filet de colin MSC Tex Mex					X	X					X			
Petits pois CIO Carottes BIO pommes de terre														
Fromage BIO						X								
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				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 13 AU 17 JUIN 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 13 JUIN

Melon

Jambon braisé (France) - Frites

Fromage - Fruit de saison

MARDI 14 JUIN

Salade marocaine tomates, concombre

Chakchouka aux pois chiche

Fromage - Tarte aux myrtilles

MERCREDI 15 JUIN

Tarte chèvre, épinards

Brochette de boeuf (France) - Pâtes et brunoise de légumes

Yaourt

JEUDI 16 JUIN

Panier de tomates, macédoine de légumes

Wok de poulet (France) - Poêlée provençale et riz

Fromage blanc - Biscuit

VENDREDI 17 JUIN

Tomates mozzarella, pesto

Lasagnes au saumon - Salade verte

Yaourt - Fruit de saison

CHANGEMENT DE MENU
à consulter ci-dessous

Repas végétarien

Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LE PLAT LASAGNES AU SAUMON - SALADE VERTE DU VENDREDI 17 JUIN EST REMPLACÉ PAR :

École maternelle Saint Exupéry :

École élémentaire Descartes :

École maternelle Descartes :

Fileté colin d'Alaska parmentier (allergènes : gluten, lait et poisson) - pâtes et riste d'aubergines
Poisson à la provençale (allergènes : poisson) - pâtes et riste d'aubergines
ou Fish and chips (allergènes : gluten et poisson) - pâtes et riste d'aubergines
Poisson blanc sauce beurre blanc (allergène : poisson) - pâtes et riste d'aubergines



REPAS ET GOUTERS DU 13 AU 17 JUIN 2022

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 13 JUIN														
Melon														
Jambon Braisé														
Frites BIO	X													
Fromage BIO														
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
MARDI 14 JUIN														
Salade tomates concombres	X							X						X
Chakchouka aux pois chiches														
Fromage BIO						X								
Tarte aux myrtilles					X	X			X					
Goûter écoles maternelles														
Biscuit BIO+yaourt à boire	X			X	X	X			X				X	
MERCREDI 15 JUIN														
Tarte chèvre épinards BIO														
Bavette origine France														
Pâtes et brunoise de légumes					X									
Yaourt BIO						X								
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture fraises					X	X								
JEUDI 16 JUIN														
Panier de tomates, macédoine légumes	X							X	X					X
Wok de poulet														
Poêlée Provençale														
Fromage blanc BIO						X								
Biscuit Bio					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Brownie choco+jus de fruit				X	X	X			X				X	
VENDREDI 17 JUIN														
Tomate mozarella et pesto						X								
Lasagne au saumon					X	X			X		X			
Salade verte	X							X						X
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				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 20 AU 24 JUIN 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 20 JUIN

Œuf dur mayonnaise

Brochette médina – Pâtes et ratatouille

Fromage - Viennois choco

MARDI 21 JUIN

Tomates, féta, olives, basilic

Crêpe œuf fromage

Yaourt - Crêpe choco

MERCREDI 22 JUIN

Melon

Rôti de porc (France) – Pommes rissolées

Fromage - Compote

JEUDI 23 JUIN

Raïta

Colombo de poulet (France) – Riz

Fromage - Carpaccio d'ananas

VENDREDI 24 JUIN

Coleslaw

Dos de colin (MSC) à la Louisiane – Tian de légumes

Yaourt - Mini muffin choco noisette



Repas végétarien

Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



REPAS ET GOUTERS DU 20 JUIN AU 24 JUIN 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 20 JUIN														
Œuf dur mayonnaise	X							X	X					X
Brochette médina														
Pâtes BIO,					X									
Ratatouille BIO														
Fromage BIO						X								
Viennois choco BIO						X								
Goûter écoles maternelles														
Pain +confiture de lait				X	X	X							X	
MARDI 21 JUIN														
Tomate, féta , olives						X								
Crêpe œuf fromage					X	X								
Yaourt BIO						X								
Crêpe choco					X	X								
Goûter écoles maternelles														
Barre de céréales+fruit de saison	X			X	X	X			X				X	
MERCREDI 22 JUIN														
Salade Niçoise	X							X			X			X
Rôti de porc														
Pommes rissolées BIO	X													
Fromage BIO						X								
Compote BIO														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture abricot					X	X								
JEUDI 23 JUIN														
Raïta						X								
Colombo de poulet														
Riz BIO														
Fromage BIO						X								
Carpaccio d'ananas														
Goûter écoles maternelles														
Madeleine chocolat +jus de fruit				X	X	X			X				X	
VENDREDI 24 JUIN														
Coleslaw						X		X						
Dos de colin MSC Louisianais														
Tian de légumes														
Yaourt BIO						X								
Mini muffin choco noisette					X	X			X					
Goûter écoles maternelles														
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 27 JUIN AU 1^{ER} JUILLET 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 27 JUIN

Melon

Lomo de porc au piment doux (UE) – Pâtes aux tomates cerises confites

Fromage - Compote

MARDI 28 JUIN

Salade grecques, féta

Tortilla aux pommes de terre – Salade verte

Tarte aux fraises

MERCREDI 29 JUIN

Salade de concombre

Poulet au caramel (France) – Riz cantonais

Fromage - Fruit de saison

JEUDI 30 JUIN

Taboulé

Rôti de bœuf façon carpaccio (France) – Riste d'aubergines, tagliatelles

Fromage - Salade de fruits

VENDREDI 1^{ER} JUILLET ♦ REPAS DE FIN D'ANNÉE ♦

Panier crudités crème ciboulette

Fish burger - Frites

Pot de glace



Repas végétarien

Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



REPAS ET GOUTERS DU 27 JUIN AU 1ER JUILLET 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 27 JUIN														
Melon														
Lomo de porc					X									
Pâtes, tomates cerises confites					X									
fromage BIO						X								
Compote BIO														
Goûter écoles maternelles														
Pain + BEURRE+BATON CHOCO				X	X	X							X	
MARDI 28 JUIN														
Salade Grecques féta	X					X		X						X
Tortilla pommes de terre						X			X					
Salade verte	X							X						X
Tarte aux fraises					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Madeleine choco+compote BIO					X				X					
MERCREDI 29 JUIN														
Salade de cocombre	X							X						X
Poulet au caramel					X									
Riz Cantonais			X		X				X		X		X	
Fromage BIO						X								
Fruit de saison														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraises					X	X								
JEUDI 30 JUIN														
Taboulé														
Rôti de Bœuf														
Tagliatelles									X					
Riste d'aubergines														
Fromage BIO						X								
Salade de fruits														
Goûter écoles maternelles														
Gaufrette chocolat + jus de fruit					X								X	
VENDREDI 1ER JUILLET														
Panier crudités crème ciboulette						X								
Fish burger			X		X	X	X		X			X		
Frites	X													
Pot de glace						X								
Goûter écoles maternelles														
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 4 AU 8 JUILLET 2022

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).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 4 JUILLET

Salade betterave, maïs ☁

Brochette de volaille colorado (France) ☁ – Petits pois, carottes, p. de terre ☁

Yaourt - Biscuit

MARDI 5 JUILLET

Salade tomates, concombre ☁

Pad Thai ☁ - Nouilles chinoises

Fromage - Pastèque

MERCREDI 6 JUILLET

Salade niçoise ☁

Bavette sauce échalottes (France) ☁ – Purée carottes, p. de terre ☁

Fromage - Salade de fruits rouges

JEUDI 7 JUILLET

Melon

Paëlla ☁

Viennois chocolat

VENDREDI 8 JUILLET

Rillettes de thon aux citrons confits ☁

Filet de colin (MSC) à la provençale – Ratatouille et semoule

Fromage - Fruit de saison



Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



REPAS ET GOUTERS DU 4 JUILLET AU 8 JUILLET 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 4 JUILLET														
Salade betterave maïs	X							X						X
Brochette de volaille Colorado					X	X		X						
Petits pois carottes pommes de terre						X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit Bio					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
MARDI 5 JUILLET														
Salade tomate concombre	X							X						X
Pad Thai	X								X				X	
Nouilles Chinoises						X								
Fromage BIO						X								
Pastèque														
Goûter écoles maternelles														
Pain au lait + compote	X			X	X	X			X				X	
MERCREDI 6 JUILLET														
Salade Niçoise	X							X	X					X
Bavette échalottes														
Purée carottes pommes de terre						X								
Fromage BIO						X								
Salade de fruits rouges														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
JEUDI 7 JUILLET														
Melon														
Paëlla			X				X			X				
Riz														
Viennois choco BIO						X								
Goûter écoles maternelles														
Crêpe chocolat + fruit de saison				X	X	X			X				X	
VENDREDI 8 JUILLET														
Rillettes de thon aux citrons confits											X			
Filet de colin MSC à la provençale											X			
Ratatouille BIO														
Semoule BIO														
Fromage BIO						X								
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				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...)