

LE MENU DE LA SEMAINE



01/06/2026

au

05/06/2026

LUNDI

Menu Végétarien

01/06/2026

MARDI

02/06/2026

MERCREDI

03/06/2026

JEUDI

Menu Végétarien

04/06/2026

VENDREDI

05/06/2026

Salade verte mimosette Tomate à l'edam	Haricots verts mimosas crème vache qui rit Betteraves mimosas crème vache qui rit	Batonnets de carottes et sauce fromage frais	Tomates mozzarella	Duo melon et pastèque
Tarte aux légumes	Sauté de veau sauce échalote	Burger	Bolognaise végétale	Colin sauce tomate
	Carottes et flageolets	Chips	Spaghetti BIO et fromage râpé	Semoule BIO
		Yaourt à boire fraise	MENU ÉCOLE RENOIR	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre
Beignet aux pommes	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Melba	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Filière Marine Engagée
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LUNDI 08/06/2026	MARDI Menu Végétarien 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI Menu Végétarien 12/06/2026
Œuf dur mayonnaise Rillettes de sardines	Céleri rémoulade Radis beurre		Carottes râpées BIO à l'emmental Concombres BIO et mimolette	
Emincé de porc à la moutarde	Omelette BIO	Gratin de lieu sauce à l'oseille	Estouffade de bœuf	Curry d'haricots rouges et patate douce BIO
Epinards à la crème et pommes de terre	Haricots verts et blé BIO	Courgettes persillés BIO	Poêlée de légumes BIO	Riz BIO
		Fromage blanc aromatisé		Coulommiers Carré de l'Est
Fruit de saison Fruit de saison	Glace	Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat	Sundae

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

15/06/2026

au

19/06/2026

LUNDI

Menu Végétarien
15/06/2026

MARDI

16/06/2026

MERCREDI

17/06/2026

JEUDI

18/06/2026

VENDREDI

Menu Végétarien
19/06/2026

	Salade verte et croûtons Coleslaw	Salade d'agrumes		Duo melon et pastèque
Nuggets de blé et ketchup	Filet de lieu sauce aux épices douces	Sauté de veau sauce poivre	Hamburger et pomme de terre noisette	Pizza Margherita
Printanière de légumes	Semoule BIO aux petits légumes	Carottes CE2 braisées		Panaché de salades
Edam BIO Gouda BIO	Petit suisse fruité Petit suisse BIO et sucre		Yaourt BIO à la pêche Yaourt BIO aux fruits	
Salade de fruits		Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet chocolat noisette

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Filière Marine Engagée
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

22/06/2026

au

26/06/2026

MARDI
Menu Végétarien
22/06/2026

MARDI

23/06/2026

MERCREDI
Menu Végétarien
24/06/2026

JEUDI

25/06/2026

VENDREDI

26/06/2026

<p>Salade de betteraves aux dés d'edam BIO Salade haricots verts aux dés de gouda BIO</p>	<p>Concombres BIO sauce fromage frais Carottes BIO râpés sauce fromage frais</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO et tomme blanche</p>	<p>REPAS UNIQUEMENT POUR L'ÉCOLE RENOIR</p>	<p>REPAS UNIQUEMENT POUR L'ÉCOLE MONET</p>	<p>En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles</p>
<p>Pané végétal</p>	<p>Sauté de bœuf au cumin</p>	<p>Croque fromage</p>	<p>Duo pastèque melon</p>	<p>Duo pastèque melon</p>	
<p>Pommes röstis</p>	<p>Légumes tajine et semoule BIO</p>	<p>Gratin de brocolis</p>	<p>Kébab Salade verte Crème dessert</p>	<p>Kébab Salade verte Crème dessert</p>	
<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>BARBECUE ÉCOLE MONET Poulet grillé Chips Vache qui rit Glace Boisson surprise</p>	<p>BARBECUE ÉCOLE RENOIR Poulet grillé Chips Vache qui rit Glace Boisson surprise</p>	

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

29/06/2026

au

03/07/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

29/06/2026

Menu Végétarien
30/06/2026

01/07/2026

Menu Végétarien
02/07/2026

03/07/2026

	Salade verte BIO et Saint Paulin Concombres BIO et Saint Paulin		Carottes BIO aux dés d'emmental Tomates BIO aux dés d'emmental	Duo pastèque et melon	En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles
Aiguillettes de saumon panés et citron	 Omelette BIO	Rôti de veau jus aux herbes	 Boulettes de soja tomate basilic	Cordon bleu	
Mélange de légumes BIO et pomme de terre BIO	Gratin de courgettes BIO	Jardinière de légumes BIO	Pennes	Potatos et ketchup	
Tomme grise Gouda	Petit suisse fruité Petit suisse sucré	Brie BIO			
Salade de fruits		Donut	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Glace	

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture BIOlogique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Filière Marine Engagée
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »