







MENU DU 1^{er} AU 30 JUIN 2026

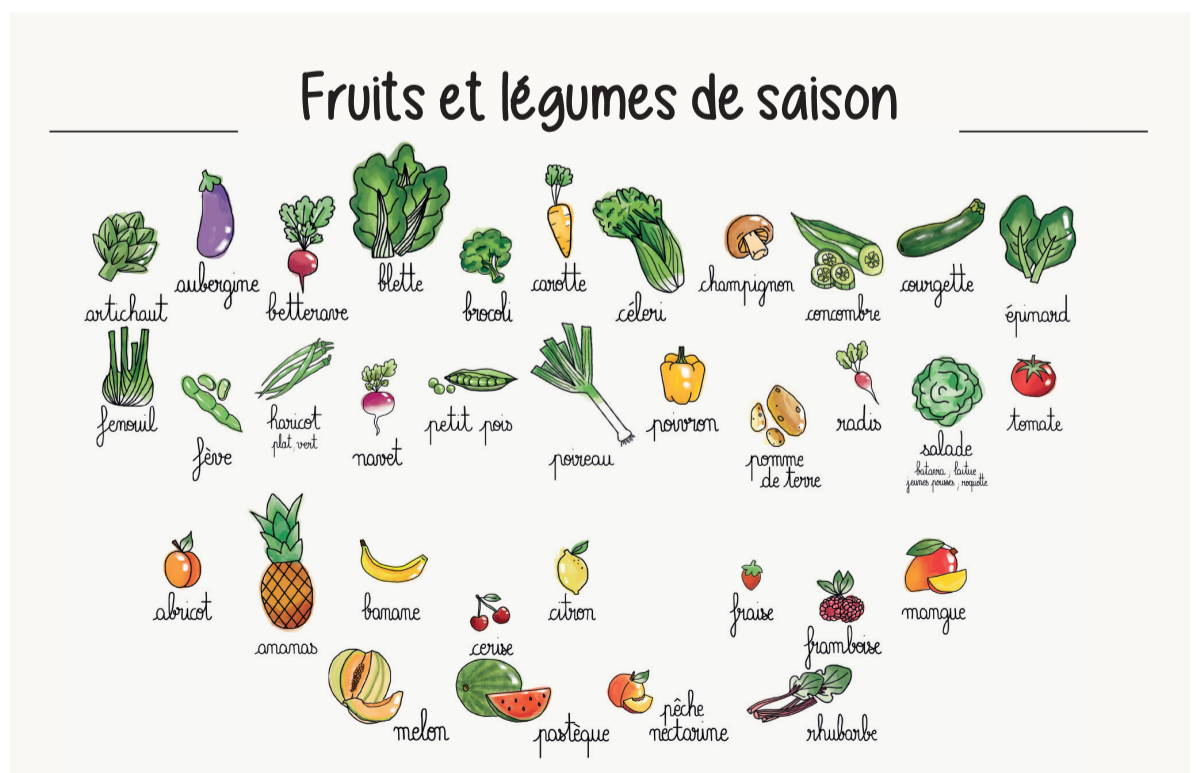
LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3 CDL	JEUDI 4	VENDREDI 5
Sauté de poulet BIO aux herbes de provence P/S : bolognaise de pois chiches, lentilles et épeautre Carottes BIO Camembert BIO 📍 Mousse chocolat BIO Fruit, gâteau au yaourt	Concombre BIO vinaigrette Omelette BIO demi lune dosette de ketchup Pomme paillason 🍷 Yaourt BIO 📍 aromatisé Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Salade de coquillettes BIO (tomates, œuf, maïs, mayonnaise) Flan de courgettes (œuf, emmental) Fromage blanc BIO et sucre Fraises Croissant, pêche au sirop	Sauté de bœuf BIO à la corse (romarin) P/S : boulettes au fruit du Jacquier sauce tomate Semoule BIO Tome BIO 📍 Cerises Miche de campagne BIO, beurre lait BIO	Céleri BIO râpé rémoulade (mayonnaise) Lieu noir frais 🍷 meunière Épinards BIO béchamel Crème au chocolat BIO et équitable Cerises, biscuits chocolat-noisettes
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 CDL	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes BIO 📍 râpées vinaigrette Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO Suisse BIO 📍 et sucre Pain de campagne BIO, beurre, fruit	Riz BIO pilaf 🍷 Ratatouille Chèvre BIO 📍 Pastèque Gaufrettes, compote pomme/ananas	Concombre BIO vinaigrette et féta Steak haché BIO 🍷 P/S : galette pommes de terre/Cantal Purée au lait Île flottante Crêpe, cerises	LE MENU SERA COMMUNIQUÉ ULTÉRIEUREMENT	
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17 CDL	JEUDI 18	VENDREDI 19
Galette de pois/blé Carottes BIO St Nectaire AOP 📍 Chocolat liégeois BIO Fruit, petits palmiers feuilletés	Radis BIO et beurre Jambon de porc et sauce au cheddar P/S : omelette BIO maison Frites BIO 🍷 Fromage blanc BIO 📍 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Quenelle nature sauce aux champignons Courgettes BIO béchamel Morbier Fraises Pain au chocolat, abricot au sirop	Sauté de veau BIO sauce catalane (poivrons) P/S : pavé blé/épinards Petits pois BIO St Jacques BIO 📍 Cerises Gâteau fourré à la fraise, suisse BIO et sucre	Concombre BIO et Féta vinaigrette Poisson frais retour de pêche 🍷 au sel de Guérande Boullgour BIO tomate Compote BIO pomme/poire Miche de campagne BIO, beurre, cerises
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24 CDL	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes BIO râpées vinaigrette Pizza grecque (courgettes/fromage de brebis) Babybel BIO 📍 Mœlleux au chocolat maison Pain de campagne BIO, confiture, fruit	Concombre BIO vinaigrette Filet de colin 🍷 meunière Brocoli BIO Yaourt BIO 📍 et sucre Fruit, brioche BIO	Riz BIO 🍷 Bolognaise de lentilles BIO 📍 Comté Cerises Gaufre, lait BIO	Courgettes râpées vinaigrette Rôti de bœuf BIO froid dosette de ketchup P/S : pavé croustillant fromage Purée de légumes (navet, céleri, carotte) Suisse BIO aromatisé Cerises, biscuits secs aux céréales et au chocolat	Pâtes fidanzati BIO 📍 à la carbonara (lardons de porc) P/S : à la crème et aux champignons Brie BIO 📍 Fraises Miche de campagne BIO, beurre, ananas au sirop
LUNDI 29	MARDI 30			
Sauté de pintade sauce normande (crème) P/S : égréné de pois/tournesol sauce normande Carottes et petits pois BIO Cantal BIO 📍 Nectarine Madelon aux pépites de chocolat, lait BIO	Radis BIO et beurre Nems aux légumes et sauce soja Riz BIO pilaf 🍷 Fromage blanc BIO 📍 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit			

Bon appétit

 Pain bio à tous les repas	 Cuisson sur place à l'école
 Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles	P/S : Plat de substitution
 Circuit court (Île-de-France)	 Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)
	 Préparation maison

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.







Suivez nos vidéos et nos actualités en flashant le QR code



MENU DU 1^{er} AU 30 JUIN 2026

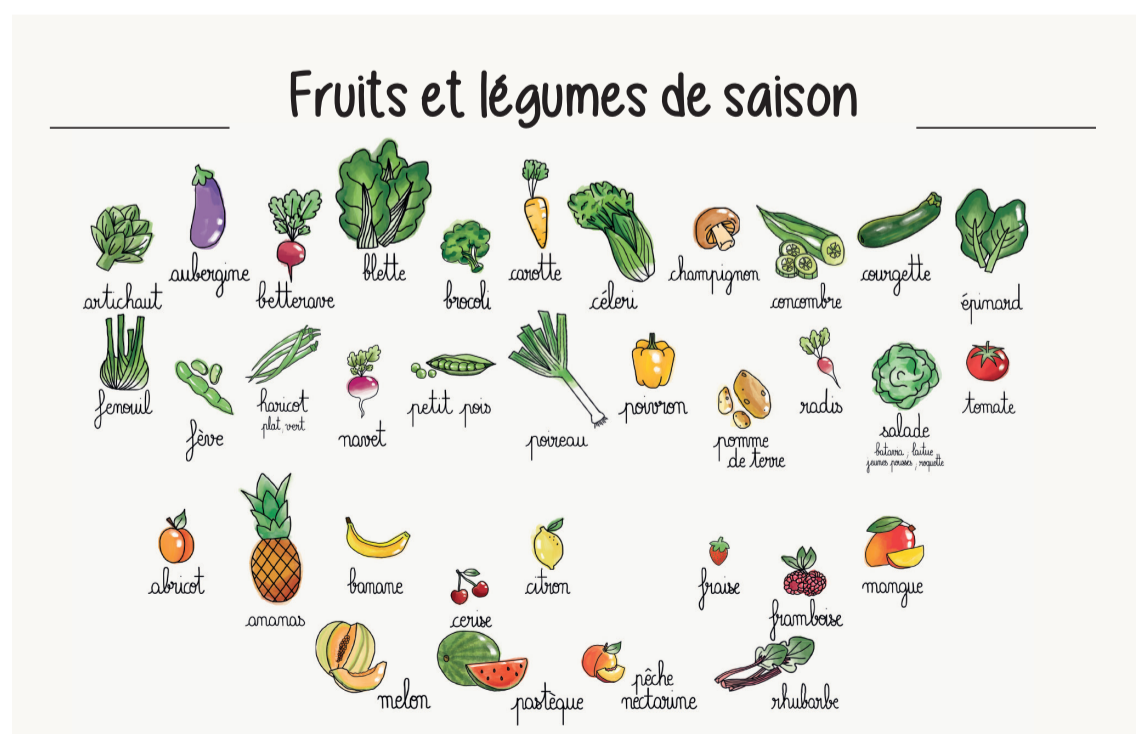
LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3 CDL	JEUDI 4	VENDREDI 5
Sauté de poulet BIO aux herbes de provence P/S : bolognaise de pois chiches, lentilles et épeautre Carottes BIO Camembert BIO 📍 Mousse chocolat BIO Fruit, gâteau au yaourt	Concombre BIO vinaigrette Omelette BIO demi lune <i>dosette de ketchup</i> Pomme paillason 🍷 Yaourt BIO 📍 aromatisé Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Salade de coquillettes BIO (tomates, œuf, maïs, mayonnaise) Flan de courgettes (œuf, emmental) Fromage blanc BIO et sucre Fraises Croissant, pêche au sirop	Sauté de bœuf BIO à la corse (romarin) P/S : boulettes au fruit du Jacquier sauce tomate Semoule BIO Tome BIO 📍 Cerises Miche de campagne BIO, beurre lait BIO	Céleri BIO râpé rémoulade (mayonnaise) Lieu noir frais 🍷 meunière Épinards BIO béchamel Crème au chocolat BIO et équitable Cerises, biscuits chocolat-noisettes
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 CDL	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes BIO 📍 râpées vinaigrette Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO Suisse BIO 📍 et sucre Pain de campagne BIO, beurre, fruit	Riz BIO pilaf 🍷 Ratatouille Chèvre BIO 📍 Pastèque Gaufrettes, compote pomme/ananas	Concombre BIO vinaigrette et féta Steak haché BIO 🍷 P/S : galette pommes de terre/Cantal Purée au lait Île flottante Crêpe, cerises	LE MENU SERA COMMUNIQUÉ ULTÉRIEUREMENT	
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17 CDL	JEUDI 18	VENDREDI 19
Galette de pois/blé Carottes BIO St Nectaire AOP 📍 Chocolat liégeois BIO Fruit, petits palmiers feuilletés	Radis BIO et beurre Jambon de porc et sauce au cheddar P/S : omelette BIO maison Frites BIO 🍷 Fromage blanc BIO 📍 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Quenelle nature sauce aux champignons Courgettes BIO béchamel Morbier Fraises Pain au chocolat, abricot au sirop	Sauté de veau BIO sauce catalane (poivrons) P/S : pavé blé/épinards Petits pois BIO St Jacques BIO 📍 Cerises Gâteau fourré à la fraise, suisse BIO et sucre	Concombre BIO et Féta vinaigrette Poisson frais retour de pêche 🍷 au sel de Guérande Boulogne BIO tomate Compote BIO pomme/poire Miche de campagne BIO, beurre, cerises
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24 CDL	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes BIO râpées vinaigrette Pizza grecque (courgettes/fromage de brebis) Babybel BIO 📍 Mœlleux au chocolat maison Pain de campagne BIO, confiture, fruit	Concombre BIO vinaigrette Filet de colin 🍷 meunière Brocoli BIO Yaourt BIO 📍 et sucre Fruit, brioche BIO	Riz BIO 🍷 Bolognaise de lentilles BIO 📍 Comté Cerises Gaufre, lait BIO	Courgettes râpées vinaigrette Rôti de bœuf BIO froid <i>dosette de ketchup</i> P/S : pavé croustillant fromage Purée de légumes (navet, céleri, carotte) Suisse BIO aromatisé Cerises, biscuits secs aux céréales et au chocolat	Pâtes fidanzati BIO 📍 à la carbonara (lardons de porc) P/S : à la crème et aux champignons Brie BIO 📍 Fraises Miche de campagne BIO, beurre, ananas au sirop
LUNDI 29	MARDI 30			
Sauté de pintade sauce normande (crème) P/S : égrégé de pois/tournesol sauce normande Carottes et petits pois BIO Cantal BIO 📍 Nectarine Madelon aux pépites de chocolat, lait BIO	Radis BIO et beurre Nems aux légumes et sauce soja Riz BIO pilaf 🍷 Fromage blanc BIO 📍 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit			

Bon appétit

 Pain bio à tous les repas	 Cuisson sur place à l'école
 Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles	P/S : Plat de substitution
 Circuit court (Île-de-France)	 Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)
	 Préparation maison

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.


Suivez nos vidéos et nos actualités en flashant le QR code





MENU DU 1^{er} AU 30 JUIN 2026


LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3 CDL	JEUDI 4	VENDREDI 5
Sauté de poulet BIO aux herbes de provence P/S : bolognaise de pois chiches, lentilles et épeautre Carottes BIO Camembert BIO 🇫🇷 Mousse chocolat BIO Fruit, gâteau au yaourt	Concombre BIO <i>vinaigrette</i> Omelette BIO demi lune <i>dosette de ketchup</i> Pomme paillason 🍷 Yaourt BIO 🇫🇷 aromatisé Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Salade de coquillettes BIO (tomates, œuf, maïs, mayonnaise) Flan de courgettes (œuf, emmental) Fromage blanc BIO et sucre Fraises Croissant, pêche au sirop	Sauté de bœuf BIO à la corse (romarin) P/S : boulettes au fruit du Jacquier sauce tomate Semoule BIO Tome BIO 🇫🇷 Cerises Miche de campagne BIO, beurre lait BIO	Céleri BIO râpé rémoulade (mayonnaise) Lieu noir frais 🍷 meunière Épinards BIO béchamel Crème au chocolat BIO et équitable Cerises, biscuits chocolat-noisettes
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10 CDL	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes BIO 🇫🇷 râpées <i>vinaigrette</i> Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO Suisse BIO 🇫🇷 et sucre Pain de campagne BIO, beurre, fruit	Riz BIO pilaf 🍷 Ratatouille Chèvre BIO 🇫🇷 Pastèque Gaufrettes, compote pomme/ananas	Concombre BIO <i>vinaigrette et féta</i> Steak haché BIO 🍷 P/S : galette pommes de terre/Cantal Purée au lait Île flottante Crêpe, cerises	LE MENU SERA COMMUNIQUÉ ULTÉRIEUREMENT	
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17 CDL	JEUDI 18	VENDREDI 19
Galette de pois/blé Carottes BIO St Nectaire AOP 🇫🇷 Chocolat liégeois BIO Fruit, petits palmiers feuilletés	Radis BIO et beurre Jambon de porc et sauce au cheddar P/S : omelette BIO maison Frites BIO 🍷 Fromage blanc BIO 🇫🇷 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit	Quenelle nature sauce aux champignons Courgettes BIO béchamel Morbier Fraises Pain au chocolat, abricot au sirop	Sauté de veau BIO sauce catalane (poivrons) P/S : pavé blé/épinards Petits pois BIO St Jacques BIO 🇫🇷 Cerises Gâteau fourré à la fraise, suisse BIO et sucre	Concombre BIO et Féta <i>vinaigrette</i> Poisson frais retour de pêche 🍷 au sel de Guérande Boulgour BIO tomate Compote BIO pomme/poire Miche de campagne BIO, beurre, cerises
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24 CDL	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes BIO râpées <i>vinaigrette</i> Pizza grecque (courgettes/fromage de brebis) Babybel BIO 🇫🇷 Melleux au chocolat maison Pain de campagne BIO, confiture, fruit	Concombre BIO <i>vinaigrette</i> Filet de colin 🍷 meunière Brocoli BIO Yaourt BIO 🇫🇷 et sucre Fruit, brioche BIO	Riz BIO 🍷 Bolognaise de lentilles BIO 🇫🇷 Comté Cerises Gaufre, lait BIO	Courgettes râpées <i>vinaigrette</i> Rôti de bœuf BIO froid <i>dosette de ketchup</i> P/S : pavé croustillant fromage Purée de légumes (navet, céleri, carotte) Suisse BIO aromatisé Cerises, biscuits secs aux céréales et au chocolat	Pâtes fidanzati BIO 🇫🇷 à la carbonara (lardons de porc) P/S : à la crème et aux champignons Brie BIO 🇫🇷 Fraises Miche de campagne BIO, beurre, ananas au sirop
LUNDI 29	MARDI 30			
Sauté de pintade sauce normande (crème) P/S : égréné de pois/tournesol sauce normande Carottes et petits pois BIO Cantal BIO 🇫🇷 Nectarine Madelon aux pépites de chocolat, lait BIO	Radis BIO et beurre Nems aux légumes et sauce soja Riz BIO pilaf 🍷 Fromage blanc BIO 🇫🇷 et sucre Pain de mie, barre de chocolat, fruit			

Bon appétit


 Pain bio à tous les repas


 Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

 Circuit court (Île-de-France)

 Cuisson sur place à l'école

P/S : Plat de substitution

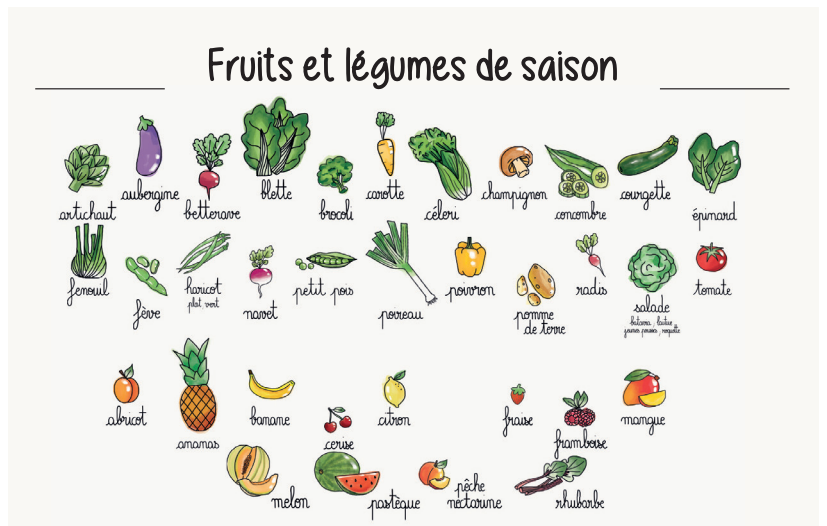
 Goûter Maternelles (tous les jours)
Primaires (mercredis et vacances)

 Préparation maison

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit IFOOD du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Suivez nos vidéos et nos actualités en flashant le QR code



Restauration collective municipale

La municipalité a fait le choix d'une restauration collective en régie pour maîtriser l'ensemble des aspects de ce service public accessible à toutes et tous. Avoir le choix des matières premières, des producteurs, des menus, du soin culinaire, de la nutrition, du goût dans l'assiette et le savoir-faire d'un mode opératoire sans plastique ; tout cela est possible grâce aux équipes de la restauration municipale.