











Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Mini pizza	Macédoine de légumes HVE 	Pastèque	Tomates à croquer	Salade de blé bio fermière 
Plat protidique	Steak végétal tomate basilic	Croustillant au fromage	Bouchée camembert pané	Œufs mayonnaise	Galette de millet et boulgour bio 
Garniture	Courgettes tomatées	Petits pois au basilic	Coquillettes bio au beurre 	Pomme de terre ciboulette	Carottes Vichy bio 
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Edam bio 	Brie 
Dessert	Pomme bio 	Crème dessert chocolat	Tarte croisillon aux abricots	Compote à boire	Cake à la pomme maison

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France













** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

FR
01.053.021
CE

Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Salade crétoise à la féta	Salade de pâtes tortis bio 	Salade de boulgour provençal	Melon 	Duo de haricots plats et maïs
Plat protidique	Palet de mozzarella	Omelette	Nuggets de blé croustillant	Œufs mayonnaise	Tortilla
Garniture	Haricots beurre CE2 persillés 	Mousseline de légumes verts CE2 	Epinards hachés béchamel bio 	Salade riz composée bio 	Pomme de terre crispy
Produit laitier	Kiri bio 	Yaourt Désiris HVE 	Cantal AOP 	Gouda bio 	Cheddar 
Dessert	Maestro liégeois vanille	Pêche jaune	Fraises	Compote pomme bio 	Flan nappé caramel

* Produit contenant du porc













Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

FR
01.053.021
CE

Menus de substitution

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	Lentilles bio vinaigrette 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Bâtonnet de Mozzarella pané	Blanquette végétale	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 	Julienne de légumes	Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 	Comté AOP 	Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat	Nectarine jaune	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille	Abricot

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France










** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tarte Provençale	Terrine aux 3 légumes	Tomates à croquer	Betteraves bio à la vache qui rit 	Samoussa aux légumes
Plat protidique	Omelette bio 	Saucisses végétale	Œufs mayonnaise	Quenelle nature béchamel	Blanquette végétale façon tandoori
Garniture	Haricot vert bio à l'échalote 	Courgettes bio persillées 	Pomme de terre persillées	Tortis bio tomatisés 	Riz basmati
Produit laitier	Rondelé nature bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt aromatisé	Edam bio 	Carré frais bio 
Dessert	Flan chocolat	Compote pomme fraise	Banane bio 	Gâteau d'anniversaire (Moelleux chocolat)	Liégeois à la mangue

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France












** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

Menu froid

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Riz bio composé 	Gaspacho tomates et fruits rouges	Melon	Pastèque
Plat protidique	Macédoine froid HVE 	Boulette de soja et tomate 	Nuggets pois chiche bio 	Pané de blé emmental épinard	Steak végétal tomate basilic
Garniture	Salade de pâtes coquillettes bio 	Carottes bio persillées 	Blésotto bio provençal	Petits pois CE2 	Pommes noisette
Produit laitier	Yaourt à boire	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP 	Emmental bio 	Camembert
Dessert	Moelleux citron	Nectarine jaune	Crème dessert caramel	Ile flottante sur lit caramel	Compote à boire

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

