







Menus du 15 au 19 juin 2026



Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<p>Salade d'Ebly composée</p> <p>Saucisette</p> <p>Lentilles </p> <p>Fraises Chantilly</p>	<p>Taboulé </p> <p>Filet mignon du porc</p> <p>Bohémienne</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Riz </p> <p>Glace</p>	<p> Gaspacho</p> <p>Lasagnes aux épinards ricotta </p> <p>Fraises</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Menus du 22 au 26 juin 2026



Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<p>Pizza</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p> Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Tortellini aux 3 fromages</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026



Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<p>Feuilleté</p> <p>Haut de poulet</p> <p>Ratatouille </p> <p> Yaourt</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla </p> <p>Glace</p>	<p> Concombre Féta</p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Donut</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.