



# Menus du 1<sup>er</sup> au 5 juin

## Écoles maternelle et élémentaire

**Lundi**  
1<sup>er</sup> juin

Tomates maïs



Saumon grillé

Quinoa / Petits légumes



Yaourt



Litchis

**Mardi**  
2 juin

Melon

Sauté d'agneau

Ratatouille / Semoule



Emmental



Flognarde poire

**Mercredi**  
3 juin

**Jeudi**  
4 juin

Repas  
végétarien

Taboulé

Œufs pochés tomate

Choux-fleur en gratin



Brie



Fraise



**Vendredi**  
5 juin

Carottes râpées



Ribs de porc

Frites

Petit suisse

Compote

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles  
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

### EGALIM :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge

Agriculture Biologique

Appellation d'origine protégée

Haute Valeur Environnementale


Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale




# Menus du 8 au 12 juin

## Écoles maternelle et élémentaire

**Lundi**  
8 juin

Betterave en salade 


Blanquette de volaille 

Carottes sautées 

 Fromage blanc 

Prune

**Mardi**  
9 juin

Salade de riz 

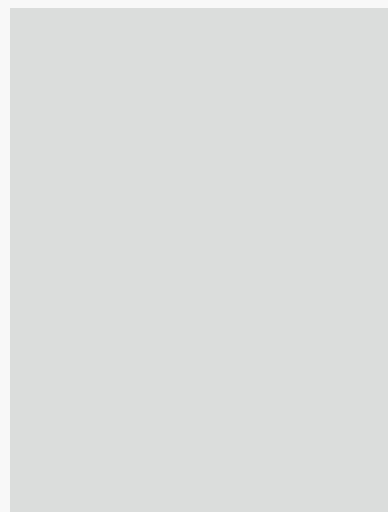
Tarte thon tomate

Salade de batavia\*

Corrézon

Abricot

**Mercredi**  
10 juin



**Jeudi**  
11 juin

Repas  
végétarien

Pastèque

Pizza Napolitaine

 Cantal 

Riz au lait

**Vendredi**  
12 juin

Repas  
breton

Salade du pêcheur

Galette saucisse

Saint-Paulin

Kouign amann

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement




### EGALIM :


Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Appellation d'origine protégée

 Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale



# Menus du 15 au 19 juin

## Écoles maternelle et élémentaire

**Lundi**  
15 juin

Asperges en salade

Rôti de porc

Purée de pommes de terre

Chèvre

Cerise

**Mardi**  
16 juin

Melon

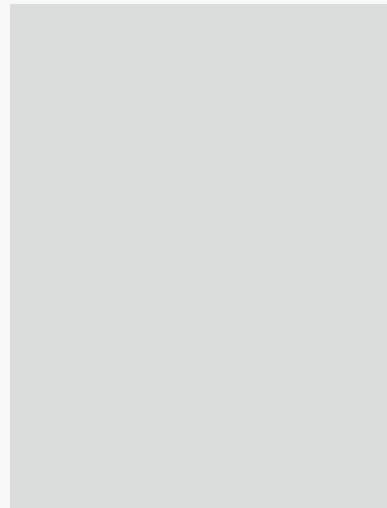
Filet de lieu

Haricots verts au beurre

Tome de Montagne

Tarte pâtissière abricot

**Mercredi**  
17 juin



**Jeudi**  
18 juin

Cœur de palmier

Saute de canard au miel

Boulgour Oriental

Vache qui Rit

Fraise

**Vendredi**  
19 juin

Repas  
végétarien

Tomate en salade

Samoussa

Flan de courgettes

Camembert

Cookies

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles  
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

### EGALIM :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale




# Menus du 22 au 26 juin

## Écoles maternelle et élémentaire

**Lundi**  
22 juin

Pastèque


Paleron de bœuf 

Brocoli au jus 

 Mimolette 

Gâteau de semoule

**Mardi**  
23 juin

Salade de haricots verts 

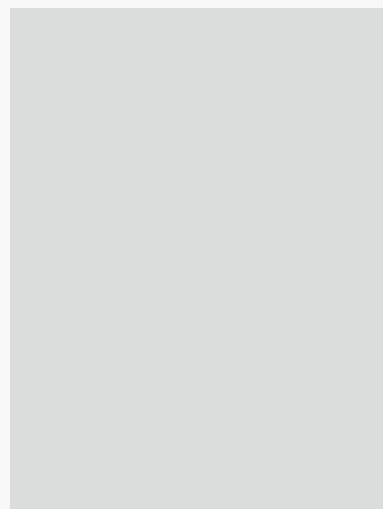
Poulet grillé 

Pommes Duchesse

Petit suisse

Abricot

**Mercredi**  
24 juin



**Jeudi**  
25 juin

Carottes râpées 

Chili sin carne


Riz 

 Etorki 

Mangue au Sirop

Repas  
végétarien

**Vendredi**  
26 juin

Melon 

Brandade de poisson

Salade de Batavia\*

Babybel

Poire chocolat

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

### EGALIM :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale



# Menus du 29 juin au 3 juillet


## Écoles maternelle et élémentaire

**Lundi**  
29 juin

Crêpe aux fromages


Sauté de sot l'y laisse

Ratatouille


Fromage blanc 



 Fraises 

**Mardi**  
30 juin

Concombres Bulgare 

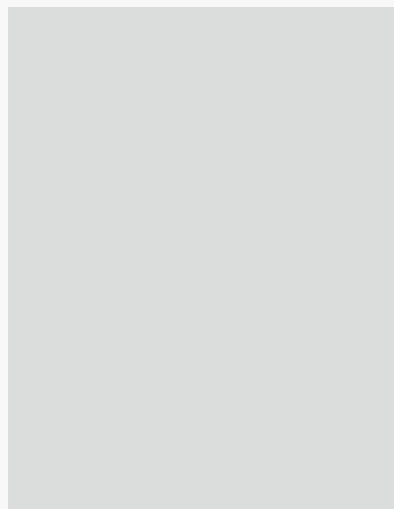
Boulettes de bœuf

Purée Crécy 

 Edam 

Beignet

**Mercredi**  
1<sup>er</sup> juillet




**Jeudi**  
2 juillet

Salade de pâtes

Cabillaud Coco

Tomate provençale

Yaourt 

Cerises

**Vendredi**  
3 juillet


Wraps du soleil

Tender de poulet maison

Frites

Kiri

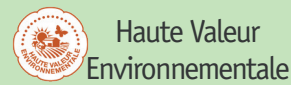
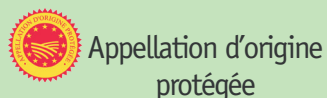
Glace fraise ou vanille

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles  
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

### EGALIM :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale