

# Menus scolaires

Déjeuner du 1er au 7 juin 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTREE**

Salade de concombres  
sauce aux herbes

**Céleri rémoulade**

Salade verte

Salami et cornichons  
(s/porc : roulade de  
volaille, vg : surimi)

Carottes râpées au citron

**PLAT PROTIDIQUE**

Raviolis à la volaille  
(vg : lasagnes au  
saumon) et emmental  
râpé

**Couscous (merguez,  
boulettes d'agneau) (vg :  
boulettes sarrasin)**

Steak haché de bœuf  
sauce brune (vg : filet de  
poisson en sauce)

Rôti de dinde en sauce  
(vg : galette de boulgour)

Macaronis sauce  
fromagère et emmental  
râpé

**PLAT  
D'ACCOMPAGNEMENT**

Purée de pommes de  
terre

Blé

**FROMAGE OU PRODUIT  
LAITIER**

Brie

Petit moulé nature

**DESSERT**

Mousse au chocolat

**FRAÏSES**

Glace ou yaourt

Fruit

Brownie choco noix



# Menus scolaires

Déjeuner du 8 au 14 juin 2026



|                            | LUNDI                                                | MARDI                        | MERCREDI                                                                                 | JEUDI                                                    | VENDREDI                                                       |
|----------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ENTREE                     | Salade verte vinaigrette au basilic                  | Macédoine vinaigrette        | Concombres à la grecque                                                                  | Betteraves sauce à l'orange                              | Pâté de foie et cornichons (s/porc et vg : terrine de poisson) |
| PLAT PROTIDIQUE            | Lasagnes bolognaise (vg : lasagnes ricotta épinards) | Anneaux de calamars panés    | Côte de porc grillée sauce moutarde (s/porc : escalope de volaille, vg : poisson grillé) | Jambon blanc (s/porc : jambon de poulet, vg : œufs durs) | Blésotto au poulet (vg : blésotto au poisson)                  |
| PLAT D'ACCOMPAGNEMENT      |                                                      | Riz au four sauce provençale | Coquillettes et emmental râpé                                                            | Poêlée pommes de terre et carottes                       |                                                                |
| FROMAGE OU PRODUIT LAITIER |                                                      | Fraidou                      |                                                                                          | Petit moulé aux fines herbes                             | Vache qui rit                                                  |
| DESSERT                    | Tiramisu                                             | Fruit                        | Yaourt aromatisé                                                                         | Crème dessert au chocolat                                | Fromage blanc aux fruits                                       |



PLAT VÉGÉTARIEN

# Menus scolaires

Déjeuner du 15 au 21 juin 2026



|                               | LUNDI                                                | MARDI                                                            | MERCREDI                                    | JEUDI                                | VENDREDI                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ENTREE                        | Salade verte                                         | Concombres sauce<br>salade                                       | Céleri râpé vinaigrette au<br>fromage frais | Œufs durs mayonnaise                 | Salade d'été (tomates,<br>radis, carottes)                    |
| PLAT PROTIDIQUE               | Moussaka<br>(vg : poêlée ratatouille<br>et falafels) | Burger de veau sauce<br>auxx herbes (vg : nuggets<br>de poisson) | Croustillant au fromage                     | Escalope de poulet sauce<br>barbecue | Hachis parmentier<br>maison<br>(vég : brandade de<br>poisson) |
| PLAT<br>D'ACCOMPAGNEMENT      |                                                      | Frites / Pommes smiles                                           | Poêlée de légumes de<br>saison              | Riz                                  |                                                               |
| FROMAGE OU PRODUIT<br>LAITIER |                                                      | Gouda                                                            |                                             | Mimolette                            |                                                               |
| DESSERT                       | Semoule au lait                                      | Cocktail de fruits                                               | Fromage blanc aux fruits                    | Glace/yaourt                         | Tarte noix de coco                                            |



# Menus scolaires

Déjeuner du 22 au 28 juin 2026



|                               | LUNDI                                                                                                                      | MARDI                                                                                                      | MERCREDI                                                                                              | JEUDI                                                                                                               | VENDREDI                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE                        | Salade verte vinaigrette<br>à l'échalote  | <b>Salade coleslaw</b>  | Salade composée<br>(betteraves, maïs, salade)                                                         | Céleri râpé au fromage<br>blanc  | Carottes râpées au citron  |
| PLAT PROTIDIQUE               | Gnocchis sauce<br>carbonara<br>(vég et s/porc : gnocchis<br>au fromage) et<br>emmental râpé                                | <b>Nuggets de<br/>poulet (vg :<br/>nuggets de blé)</b>                                                     | Filet de hoki pané                                                                                    | Duo de grillades (vg<br>: pané blé épinards)                                                                        |  Pizza aux 3 fromages      |
| PLAT<br>D'ACCOMPAGNEMENT      |                                                                                                                            | <b>Potatoes</b>       | Blé aux carottes  | Macaronis                      | Salade verte                                                                                                  |
| FROMAGE OU PRODUIT<br>LAITIER |                                                                                                                            | <b>Mimolette</b>                                                                                           | St Nectaire                                                                                           | Pavé 1/2 sel                                                                                                        |                                                                                                               |
| DESSERT                       | Petits suisses aromatisés                                                                                                  | <b>Donut</b>                                                                                               | Yaourt aromati   | Glace/yaourt                                                                                                        | Liegeois vanille                                                                                              |



PRODUIT PLUS  
DE L'AGRICULTURE  
LOCALE



PRODUITS FRAIS  
/ DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

# Menus scolaires

Déjeuner du 29 juin au 5 juillet 2026



|                            | LUNDI                            | MARDI                                                              | MERCREDI                                                                   | JEUDI                                                                         | VENDREDI                           |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ENTREE                     | Salade verte aux poivrons        | Chou blanc sauce crème                                             | Céleri râpé sauce vinaigrette                                              | Concombres aux herbes                                                         |                                    |
| PLAT PROTIDIQUE            | Pennes au pesto et emmental râpé | Knaeks de porc (vg : poisson pané, s/porc : saucisses de volaille) | Haut de cuisse de poulet sauce champignons (vg : pavé de poisson en sauce) | Palette de porc provençale (s/porc : escalope de dinde, vg : crousti fromage) | Paella au poisson et fruits de mer |
| PLAT D'ACCOMPAGNEMENT      |                                  | Purée de pommes de terre                                           | Poêlée pdt et courgettes                                                   | Frites/potatoes                                                               |                                    |
| FROMAGE OU PRODUIT LAITIER |                                  |                                                                    | Petit moulé nature                                                         | Mimolette                                                                     | Chèvre tine                        |
| DESSERT                    | Mousse au citron                 | Crumble pommes poires                                              | Fromage blanc aux fruits                                                   | Fruit                                                                         | Mousse chocolat                    |



PRODUIT ISSU  
DE L'AGRICULTURE  
LOCALE



PRODUITS FRAIS  
/ DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

# Menus

Déjeuner du 6 au 12 juillet 2026



|                            | LUNDI                                                                | MARDI                                                                          | MERCREDI                                               | JEUDI                                                             | VENDREDI                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ENTREE                     | Salade Turque (verte, tomate, carottes, cumin)                       | Céleri rémoulade                                                               | Salade de lentilles                                    | Salade verte                                                      | Saucisson et cornichons (vg et s/porc : œuf dur mayo) |
| PLAT PROTIDIQUE            | Emincé de poulet kebab sauce blanche (vg : galette de blé orientale) | Rôti de porc sauce moutarde (s/porc : rôti de dinde, vg : coquille de poisson) | Tomate farcie au bœuf (vg : filet de poisson en sauce) | Macaronis bolognaise et emmental râpé (vg : macaronis au fromage) | Nuggets de poisson sauce tartare                      |
| PLAT D'ACCOMPAGNEMENT      | Blé aux petits pois                                                  | PÂTES ET HARICOTS VERTS                                                        | Riz                                                    |                                                                   | Pommes rissolées et courgettes                        |
| FROMAGE OU PRODUIT LAITIER |                                                                      | Gouda                                                                          | Camembert                                              |                                                                   | Petit moulé ai et fines herbes                        |
| DESSERT                    | Glace/yaourt                                                         | Compote                                                                        | Petits suisses aromatisés                              | Beignet framboise                                                 | Fruit                                                 |

