



	S23 Du 01 au 05 juin	S24 Du 08 au 12 juin	S25 Du 15 au 19 juin	S26 Du 22 au 26 juin	S27 Du 29 juin au 03 juillet	
LUNDI	- Cordon bleu Brocolis à la béchamel Suisse aux fruits bio Abricot	Carottes râpées Pizza à la grecque (Tomates pulpes, fromage de brebis, oignons, mozzarella, emmental, basilic, ail, origan) Pommes de terre Yaourt fermier Cazaubon vanille Pêche bio	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de blé Pommes noisettes + ketchup Fromage blanc nature bio + confiture Abricot bio	Radis bio et beurre Sauté de porc sauce aux herbes *SPCroc fromage Petits pois Compote de fruits stock	Œufs durs mayonnaise Raviolis de légumes bio stock et emmental râpé (Plat complet) Pêche	
MARDI	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de veau sauce provençale Courgettes Banane	Beignets de calamars à la romaine Ratatouille Pointe de brie (coupe) Abricot bio	Tarte aux légumes Sauté de bœuf sauce tex-mex Haricots verts Banane	Haut de cuisse de poulet au jus Pommes de terre rissolées Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	Coupe de pâté de volaille stock Poisson pané Purée de carottes Liégeois vanille	
MERCREDI	Salade de tomates Haut de cuisse de poulet aux herbes Semoule Purée de pêche	Houmous du chef et tortillas Rôti de porc sauce pesto rosso* *SP Omelette Haricots beurre persillés Petit suisse sucré	Melon Rôti de dinde sauce charcutière Boullgour et courgettes Gaufre liégeoise	Salade de pois chiches Steak de bœuf sauce barbecue Brocolis Pêche	Rôti de veau sauce forestière Poêlée de courgettes Yaourt aromatisé Melon	
JEUDI	Betteraves Tomates farcies veggie Riz bio Yaourt fermier nature bio + sucre Fraises + sucre	Salade de tomates Pennes boloanaise Emmental râpé (Plat complet) Mousse au chocolat	Salade verte iceberg Jambon blanc* *SP Saumon à la crème Pommes de terre Crème dessert au chocolat	Melon bio Œufs durs mayonnaise Salade napolitain (Pâtes torsades, maïs, tomates bio) Tomme bio du Trièves (coupe) Glace timbale vanille chocolat	Salade verte bio Bolognaise de lentilles bio Pennes Carré bio du trièves (coupe) Purée de pommes	
VEDREDI	Hoki sauce sicilienne (Pulpes de tomates, tomates, oignons, olives, concentré de tomate) Torsades Emmental (coupe) Brownie au chocolat du chef	Concombres bio tzatziki Paëlla (plat complet) Purée de fruits du chef	Salade de tomates bio Colin sauce beurre blanc Coquillettes et emmental râpé Moelleux aux pommes du chef	Cake au fromage du chef Nuggets de poisson Ratatouille Banane	Tomate à croquer Wrap au thon Chips Muffin aux pépites de chocolat	
Légende	<p>Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Purée de carottes</p>		<p>Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Petit pois</p>		<p>Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées</p>	

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...

Viande Française
Produit local
Recette du Chef

FranceAgriMer
Aide UE à destination des écoles

F Frais E Epicerie S Surgelé

* Présence de porc

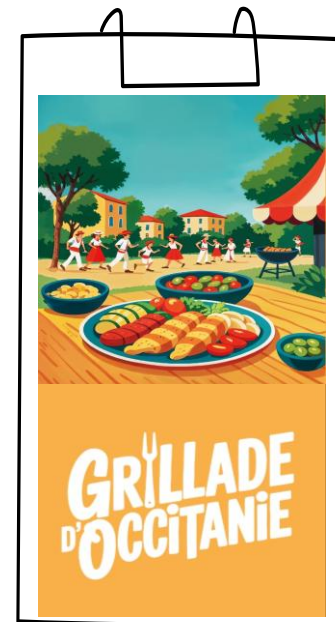
Vous réserve de modifications



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sucs de lianes, lupin et mollusques.



	S28 - vacances scolaires Du 6 au 10 juillet 2026	S29 - vacances scolaires Du 13 au 17 juillet 2026	S30 - vacances scolaires Du 20 au 24 juillet 2026	S31 - vacances scolaires Du 27 au 31 juillet 2026
LUNDI	Melon Cordon bleu Blé bio / Abricot bio	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, tomates, épice mélange mexicain) Poulet bio rôti aux herbes (Haut de cuisse bio) Ratatouille / Pomme bio	Salade de pâtes au baissic (pâtes torsades, baasilic, vinaigrette) Beignets de calamars à la romaine Brocolis à la béchamel / Liégeoise chocolat	Taboulé oriental Palet de patate douce Courgettes St Nectaire (coupe) Pêche bio
MARDI	Salade de blé basilic (blé, tomates, concombres, basilic) Tarte tomate chèvre Courgettes Bûche de chèvre bio (coupe) Glace vanille chocolat (timballe)	FERIE	/ Sauté de veau sauce paprika Carottes Munster (coupe) Nectarine bio	Friand au fromage Colin poêlé au beurre Blé à l'italienne / Prunes
MERCREDI	GRILLADE OCCITANE / Chipolatas bio* *SP Œufs durs mayonnaise Salade de riz provençale (riz, maïs, tomates) Gouda bio (coupe) Crème au chocolat	Macédoine mayonnaise Picoussel (galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignons) Purée de pommes de terre Emmental (coupe) Fian vanille nappé caramel bio	Salade de tomates Pilon de poulet bio Potatoes Yaourt aromatisé /	Carottes râpées Pâtes à la bolognaise (coquillettes) et fromage râpé (Plat complet) Fromage blanc bio + crème de marrons /
JEUDI	Salade marocaine (tomates et concombres) Couscous de boulettes de bœuf bio Semoule / Salade de fruits au sirop	Houmous de chef tortillas Colin meunière Haricots verts / Melon bio	Salade verte Tortillas de blé (tomate, maïs, fromage) sauce blanche (plat complet) Fromage râpé Brownie au haricots rouges du chef	Pastèque Emincé de poulet bio sauce yassa Pommes de terre rissolées / Purée pomme-banane bio
TOUS LES JOURS CHOCOLAT	/ Filet de lieu sauce normande Pommes de terre Yaourt fermier nature sucré Brownie du chef	Tomates mozzarella Pâtes à la carbonara* (pennes) et fromage râpé *SP: carbonara de saumon (plat complet) / Pannacotta du chef aux fruits rouges	Melon Jambon blanc* *SP Œufs durs mayonnaise Coquillettes / Glace bâtonnet vanille	/ Picadillo de bœuf bio à la cubaine Riz bio Pointe de brie (coupe) Crème dessert caramel
	Entrée de la semaine : Salade de pois chiches Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Haricots verts



Légende

Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles Sous réserve de modifications
 Produit local Frais Epicerie Surélé
 Recette du Chef * Présence de porc

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



	S32 Du 03 au 07 août	S33 Du 10 au 14 août	S34 Du 17 au 21 août	S35 Du 24 au 28 août	S36 Du 31 août au 04 septembre
LUNDI	Salade de pois chiches bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pépinettes vinaigrette (Pâtes pépinettes, tomate, concombres, basilic)	/	/
	Mijoté de volaille sauce dijonnaise	Tortellini ricotta épinards bio	Sauté de veau sauce forestière	Cordon bleu	Colin poêlé au beurre
	Carottes persillées	(Plat complet bio)	Epinards à la béchamel	Petits pois	Riz pilaf
	/	Petite Tomme du Trièves bio (coupe)	/	Suisse aromatisé bio	Yaourt fermier sucré
Abricots	Liégeois chocolat	Abricots bio	Prunes	Raisins	
MARDI	Taboulé bio	Salade de blé bio au basilic (Blé bio, tomates bio, concombres, basilic)	/	Salade Napoli	Tomate bio entières
	Nuggets de blé	Steak de bœuf bio sauce barbecue	Poulet bio sauce basquaise	Poisson meunière	Boulettes de bœuf au curry
	Ratatouille	Haricots beurre	Riz à la basquaise	Courgettes à la crème	Pommes de terre rissolées
	Carré de l'Est (coupe)	Yaourt fermier sucré	Bûche de chèvre (coupe)	/	/
Nectarine	/	Flan vanille nappé caramel bio	Raisins bio	Prunes	
MERCREDI	Concombres ciboulette	Pizza au fromage	/	Salade verte	Concombres tzatziki
	Rougail de saucisses fumées* *SP Colin façon rougail	Poulet sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce mironton	Salade de riz aux œufs (Œufs durs, riz, dés d'emmental, maïs, tomates, concombres)	Poulet sauce New Delhi
	Riz	Haricots verts persillés	Gratin dauphinois	(Plat complet)	Haricots verts
	Yaourt vanille fermier	/	Yaourt fermier sucré	Cantal (coupe)	Fromage blanc + miel
/	Mousse au chocolat	Banane	Crème dessert chocolat	/	
JEUDI	Melon bio	/	Salade verte iceberg	Friand au fromage	Carottes bio râpées
	Bolognaise de bœuf bio	Jambon blanc* *SP:Œufs durs mayonnaise	Chili de légumes	Sauté de porc bio au jus *SP Omelette	Veau marenco
	Pennes	Salade de pâtes (pâtes torti tricolores, tomates, maïs, persil)	Tortillas	Purée de carottes	Semoule
	/	Munster AOP (coupe)	Fromage râpé	/	/
Mousse au chocolat	Pastèque	Liégeois vanille	Melon bio	Gaufre liégeoise	
VENDREDI	Salade de tomates	/	Melon bio	/	Salade pastourrelle (Pâtes coquillettes, tomates, maïs, persil)
	Bourride de hoki	Poisson pané	Amok de colin à la Cambodgienne (Carottes, brocolis, choux-fleurs, poivrons, coriandre, gingembre)	Bœuf bourguignon	Crique au cantal
	Pommes de terre	Courgettes à la crème	Riz	Fusilli bio	Epinards à la béchamel et croûtons
	/	Suisses aux fruits bio	/	Camembert (coupe)	Vache qui rit bio
Purée de pommes	Moelleux aux pommes du chef	Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits du chef	Semoule au lait	
Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Céleri remoulade Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes vichy	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	

Légende
 Labels (Egalim)
 AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Recette du Chef

FranceAgriMer :
 Aide UE à destination des écoles
 Frais Epicerie Surgelé
 * Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.



	S37 Du 7 au 11 septembre 2026	S38 Du 14 au 18 septembre 2026	S39 Du 21 au 25 septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 octobre 2026
LUNDI	/ Sauté de veau (Origine France) sauce forestière / Carottes persillées Yaourt fermier vanille Raisin bio	Salade de blé au basilic vinaigrette (blé, tomate, concombre, basilic) Pizza de saison Haricots verts Petite tomme bio du Trièves (coupe) Prunes	/ Nuggets de poisson Courgettes à la crème Pointe de brie bio (coupe) Prunes	Macédoine de légumes bio mayonnaise Saucisse fumée* (Origine France) / *SP: Boulettes de pois chiches bio Purée de carottes bio / Raisins
MARDI	Radis beurre Parmentier de lentilles (plat complet) Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Cordon bleu (Origine France) / Rôsti de légumes / Purée de pommes bio	/ Hachis parmentier de bœuf (Origine France) / (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	/ Dos de colin pané Epinards hachés à la crème et croûtons Carré de l'Est (coupe) Semoule au lait
MERCREDI	Friand au fromage Filet de poulet sauce milanaise / Ratatouille Fromage blanc aromatisé /	Taboulé oriental Jambon blanc* BBC (Origine France) / *SP: Omelette Purée de potiron / Crème dessert vanille	Salade de pépinettes (pépinettes, tomate bio, concombre, basilic) Rôti de porc* (Origine France) sauce pesto rosso / *SP: Escalope pané végétale Brocolis / Raisins	Salade de tomates Sauté de veau (Origine France) sauce raz el hanout / Riz / Liégeois au chocolat
JEUDI	Melon jaune Pâtes à la carbonara* (coquillettes) *SP: au saumon et fromage râpé Yaour fermier nature bio + sucre /	Salade de tomates au basilic Gardiane de taureaux bio (Origine France) / Pommes de terre / Banane	/ Blanquette de poulet (Origine France) / Riz Cantal (coupe) Eclair chocolat	Tarte au fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille Banane
VENDREDI	Salade de tomates bio (vinaigrette servie à part) Filet de lieu à l'aneth Semoule / Brownie au chocolat du chef	/ Hoki à la sicilienne Blé Suisse aromatisé bio Moelleux pommes du chef	Salade de tomates et maïs bio Bolognaise de lentilles bio Fusilli bio Fromage râpé Purée de fruit du chef	Salade verte iceberg Pâtes à la bolognaise bio (Origine France) / Penne bio et fromage râpé / Clafouti bio à la vanille du chef
	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots beurre

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles
 Produit local et circuit court
 Frais Epicerie Surgelé
 Recette du Chef * Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.