

Du 01 au 05 Juin 2026


	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde Pomelos et dosette de sucre blanc	 Taboulé bio  Salade de lentilles bio	Pastèque Melon	 Salade de riz bio Salade de boulgour bio 	 Carottes râpées bio Salade de tomates bio  Vinaigrette moutarde
Plat protidique	 Coquillettes semi complètes bio	Encornets persillés	 Sauté de bœuf vf sauce chasseur	Rôti de porc au jus	Cuisse de poulet rôti
Sa garniture	Courgettes façon caponata et câpres	Petits pois mijotés	 Brocolis bio	Haricots beurre	Pommes de terre boulangères
Produits laitiers au choix	 Yaourt nature bio	 Fromage frais Saint Môret bio	Fromage blanc	 Gouda bio	 Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	 Salade de fruits bio	 Banane bio sauce chocolat	Gâteau aux abricots	Crème dessert vanille	Compote pommes bio fraîches 

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.


Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de l'agriculture Biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée


 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable



Du 08 au 12 Juin 2026


	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves Macédoine mayonnaise	 Pizza tomate et fromage	Pâté croute	Bâtonnets de concombres Bâtonnets de carottes Sauce au fromage blanc	  Salade de pâtes bio Salade de lentilles bio
Plat protidique	 Dés de colin d'Alaska pmd sauce provençale	 Œuf dur bio	Boulettes de moutons saute tomate	Escalope de dinde façon milanaise	Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Sa garniture	 Orge perlée bio	Epinards bio hachés à la béchamel 	 Semoule bio	Frites	Salade de haricots verts bio 
Produits laitiers au choix	Fromage frais Rondelé bio 	 Camembert bio	 Emmental bio	 Yaourt nature bio	Petit suisse
Desserts au choix	 Fruit de saison bio	Gâteau aux pommes	Salade de fruit de saison	Smoothie pommes pêches	Cerises

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.


Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.


Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de
l'agriculture Biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable



Du 15 au 19 Juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre Salade de blé	Pastèque bio Melon bio	Salade de boulgour bio Salade de pâtes bio	Salade de tomate bio Salade verte bio	Rosette et cornichon
Plat protidique	Aiguillette de poulet vf sauce curry	Rôti de porc froid et mayonnaise	Lapin sauce chasseur	Chili sin carne	Filet de saumon au beurre blanc
Sa garniture	Brocolis bio	Taboulé (semoule bio) 	Petits pois mijotés	Riz bio	Ratatouille
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP	Fromage fondu Vache qui rit bio	Brie	Carré bio	Yaourt nature bio
Desserts au choix	Fruit de saison bio	Ile flottante et sa crème anglaise	Compote de pommes bio fraîches et pêches	Crème dessert vanille	Cake myrtilles

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de
l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée













Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable



Du 22 au 26 Juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Poireau vinaigrette	Salade de coquillettes au pesto rouge Salade de pois chiche	 Melon bio  Pastèque bio	Salade iceberg Concombres en cube Vinaigrette à la moutarde	 Cake tomate herbes de Provinces bio
Plat protidique	 Emincé de poulet vf sauce basquaise	Sauté de bœuf sauce romarin	Jambon de dinde	Lasagne saumon, épinards	 Omelette bio
Sa garniture	 Semoule bio	 Carottes bio à l'ail	 Salade de riz bio		Gratin de courgettes bio 
Produits laitiers au choix	Tomme blanche	Yaourt nature	Buche mélangée	 Coulommiers bio	Fromage blanc
Desserts au choix	 Fruit de saison bio	Mousse au chocolat Brisure de spéculoos	 Dessert lacté pomme framboise à boire bio	Chou à la crème dcg	Salade de fruit

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy


Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.


Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.


Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.


 Produit issu de l'agriculture Biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable



Du 29 Juin au 3 Juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise bio	Tomate bio Salade verte bio	Carottes râpées bio Céleri rémoulade bio 	Melon jaune Pastèque	Kir cassis Charcuterie et gâteau apéritif
Plat protidique	Jambonneau sauce madère	Parmentier de confit de canard	Tortellini 4 fromages sauce tomate	Joue de bœuf au jus	Quiche thon tomate
Sa garniture	Lentilles mijotées bio	(pdt bio)		Ratatouille	Salade verte et vinaigrette moutarde
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Gouda bio	Emmental bio 	Yaourt nature bio	Abondance AOP
Desserts au choix	Fruit de saison bio	Coupe glacée Vanille / Fraise	Purée pommes bio fraîches mangues	Cake marbré	Mousse au chocolat

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable

