

Menus des restaurants scolaires

Du 1 au 5 juin 2026

Lundi

- Carottes râpées
- Lasagnes de légumes
- St Nectaire
- Mousse au Chocolat



Mardi

- Salade de pâtes
- Sauté de volaille
- Petits pois
- Cantal
- Banane BIO

Mercredi

- Concombres ciboulette
- Steak haché
- Purée de pommes de terre
- Fromage Blanc BIO
- Kiwi

Jeudi

- Betteraves vinaigrette
- Rôti de veau au jus
- Coquillettes au beurre
- Tome Noire
- Flan patissier

Vendredi

- Taboulé
- Poisson Meunière/citron
- Epinards à la crème
- Petit suisse aux fruits
- Nectarine

Du 8 au 12 juin 2026

Lundi

- Carottes râpées
- Sauté de poulet Basquaise
- Torsades
- Petit suisse
- Banane BIO

Mardi

- Radis
- Sauté de Dinde
- Gratin de chou fleur bio
- Saint Paulin
- Tarte aux fruits

Mercredi

- Melon
- Omelette aux légumes
- Pomme de terre rissolées
- Yaourt aromatisé
- Pêche

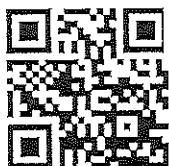
Jeudi

- Salade de lentilles
- Rosbeef
- Purée de patates douces
- Fromage Blanc BIO
- Fraises

Vendredi

- Salade de Concombres BIO
- Filet de poisson à l'anis
- Riz pilaff
- Vache qui rit
- Compote de fraise

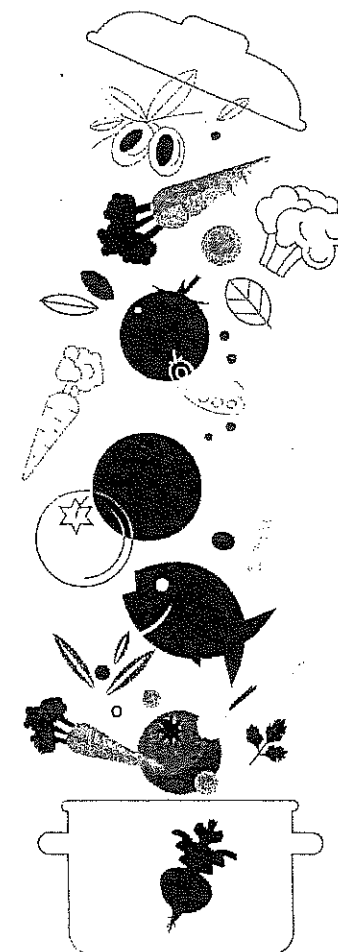
Scannez-moi !



Dietéticienne
Fanny Machat

Elue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

BRIVE



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

: Poisson

: Menu végétarien

: Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Menus des restaurants scolaires

Du 15 au 19 juin 2026

Lundi

- Salade de Tomates BIO
- Couscous d'agneau
- Semoule et ses légumes
- Petit suisse
- Pêche au sirop



Mardi

- Melon
- Poulet rôti
- salade de Riz
- Emmental
- Compote gourde

Mercredi

- Friand au fromage
- Beignets de Volaille
- Petits pois
- Yaourt nature BIO
- Fraises

Jeudi

- Concombre vinaigrette
- Boulettes de pois chiche sauce tomate
- Pennes au basilic
- Edam
- Flan au chocolat

Vendredi

- Taboulé
- Poisson
- Meunière/citron
- Epinard à la crème
- Cantal
- Abricots

Du 22 au 26 juin 2026

Lundi

- Melon BIO
- Bœuf Bolognaise
- Spaghettis
- Port Salut
- Compote de pommes

Mardi

- Betteraves vinaigrette
- Rôti de veau
- Taboulé
- Fromage Blanc
- Banane

Mercredi

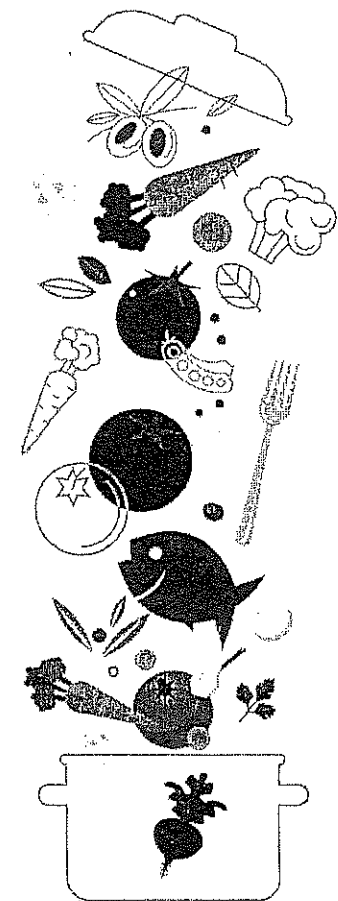
- Salade de Blé Andalouse
- Poulet rôti
- Gratin de courgettes
- Camembert
- Nectarine

Jeudi

- Salade niçoise
- Parmentier de légumes
- Yaourt nature BIO
- Prune

Vendredi

- Salade de tomates
- Mozzarella
- Cabillaud sauce Citron
- Carottes braisées BIO
- St Nectaire
- Ananas au sirop



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

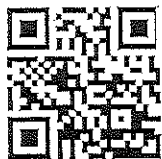
: Poisson

: Menu végétarien

: Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !



Dététicienne
Emmy Machat

Elue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Menus des restaurants scolaires

Du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi

- Salade coleslaw
- Emincé de dinde au Curry
- Haricots verts persillés
- Chanteneige BIO
- Crème au chocolat

Mardi

- Pizza
- Rosbeef mayonnaise
- Carottes rapées
- Fromage blanc
- Pêche

Mercredi

- Salade verte BIO
- Chipolatas
- Petits pois
- Mimoleite
- Tarte aux pommes

Jeudi

- Betteraves vinaigrette
- Burger végétarien sauce tomates
- Frites
- Petit Suisse BIO
- Abricots

Vendredi

- Pastèque
- Paëlla au poisson
- Riz
- Cantal
- Gâteau au chocolat

Du 6 au 10 juillet 2026

Lundi

- Courgettes râpées BIO
- Tajine d'agneau
- Semoule aux raisins
- St Nectaire
- Liégeois vanille

Mardi

- Melon
- Rôti de porc
- Salade de riz
- Petit suisse aromatisé
- Banane

Mercredi

- Concombres à la crème
- Gratin de macarons fèves et parmesan
- Tome blanche
- Fraises

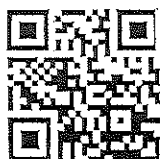
Jeudi

- Pastèque
- Sauté de poulet au citron
- Purée de courgettes
- Fromage Blanc BIO
- Salade de fruits

Vendredi

- Tomates au basilic
- Poisson meunière/citron
- Petits Pois
- Carré président
- Beignet au chocolat

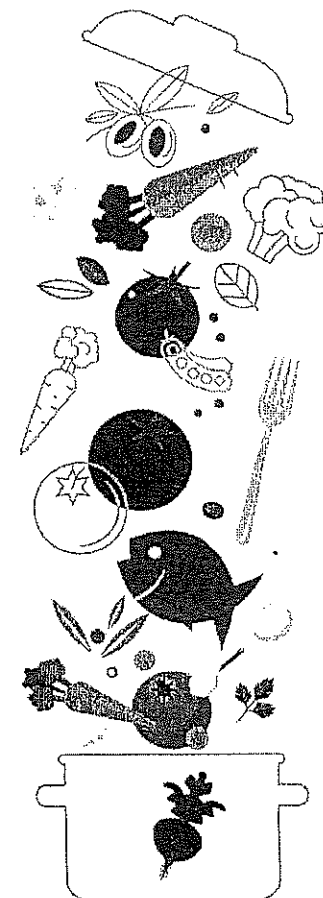
Scannez-moi !



Dietéticienne
Fanny Machat

Elue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

BRIVE



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

🐟 : Poisson
[V] : Menu végétarien
[B] : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.