


# Menu



Élémentaire  
Du 3 au 7 juin 2024

## Lundi


Salade de coquillettes bio   
et dés de fromage  
Taboulé de quinoa

Saucisse de volaille  
Saucisse végétarienne

Carottes à la crème

Yaourt nature bio sucré   
Yaourt framboise/abricot  
brassé bio 



Fruit de saison


Pain bio 

## Mardi

### Repas froid


Compose ta salade de  
concombre (sauce fromage  
blanc ou vinaigrette)

Rôti de bœuf   
et sauce tartare  
Oeuf dur bio mayonnaise 

Salade de riz bio   
aux couleurs d'été (tomate  
et maïs)

Comté   
Mimolette

Compote

Pain bio 

## Mercredi

### MENU VEGETARIEN

Salade de lentille

Blésotto ai funghi bio (blé   
façon risotto)

Courgette bio   
à l'ail

Tomme blanche


Fruit de saison


Pain bio 


Lait au chocolat  
Quatre quart

## Jeudi


Melon charentais  
Pastèque

Poulet bio rôti au jus   
Mijoté de pois chiches et  
légumes du soleil

Semoule bio   
et sauce tomate


Fromage fondu « Samos »   
Fromage fondu « Kiri » bio

Tarte amande abricot du chef

Pain bio 


## Vendredi

Compose ta salade de  
tomate (œuf ou oignons frits)

Filet de colin   
sauce façon hollandaise

Haricot plat persillé

Emmental  
Saint-Paulin

Riz au lait bio 

Pain bio 

# Menu

Élémentaire  
Du 10 au 14 juin 2024

## Lundi

Salade d'iceberg vinaigrette  
et croustons

Sauté de bœuf  
façon basquaise  
Dahl de de lentilles et blé  
façon basquaise

Boullgour bio  
au beurre

Gouda  
Saint-Nectaire

Pastèque

Pain bio

## Mardi

Taboulé à la semoule bio  
Salade de riz bio  
niçois

Roti de porc au jus  
Sauté de poisson sauce  
saugue et romarin

Petits pois et carotte

Petit-suisse sucré  
Petit-suisse aux fruits bio

Fruit de saison

Pain bio

## Mercredi

Salade de Tomate  
vinaigrette

Poulet bio rôti

Pomme de terre rôtie  
à la provençale

Edam bio

Compote à la pêche

Pain bio

Fruit de saison  
Pain bio  
et barre de chocolat

## Jeudi

Tarte aux 4 fromages

Brandade de colin  
à la courgette

Salade verte

Cantal  
Cheddar

Fruit bio

Pain bio

## Vendredi

MENU VEGETARIEN

Repas froid fraich'attitude

Buffet de crudités

Oeuf dur bio  
et mayonnaise

Salade de coquille bio



Buffet de fruits découpés


Pain bio

# Menu



Élémentaire  
Du 17 au 21 juin 2024

## Lundi


Salade de riz bio   
(tomate et maïs)  
Salade de blé bio   
(concombre, poivron,  
tomate)

Filet de merlu   
et compotée tomate-oignon

Duo de carottes

Crème dessert vanille bio   
Crème dessert chocolat bio 


Pastèque

Pain bio 

## Mardi

### MENU VEGETARIEN

Salade de concombre  
au fromage frais

Boulette de lentilles vertes BIO   
au curry

Spaghetti bio 


Comté   
Chanteneige bio 

Compote d'abricot

Pain bio 


## Mercredi


Houmous de carottes

Emincé de bœuf,   
Sauce façon bercy

Courgette au thym

Yaourts aromatisés

Banane Bio 

Pain bio 

Brioche  
Yaourt nature


## Jeudi

Tartinade de thon  
mayonnaise

Tarte aux légumes et  
fromage gratinée

Salade verte


**Brownies au chocolat blanc  
et à la noix de coco du chef**


Pain bio 

## Vendredi

### Repas froid

Melon charentais

Poulet bio froid   
et sauce ketchup du chef  
*Poisson pané froid  
sauce tartare*

Taboulé de semoule bio 

Mini Babybel bio 

Fraise au sucre


Pain bio 

# Menu

Élémentaire  
Du 24 au 28 juin 2024

## Lundi

Pastèque

Axoa de veau   
Ragout de pois chiche façon  
osso bucco

Coquillettes bio 


Fromage blanc straciatella  
Fromage blanc et sucre

Fruit de saison



Pain bio 

## Mardi


Saucisson sec  
Oeuf dur mayonnaise

Filet de hoki   
à l'aneth

Haricot vert au beurre


Tomme grise bio   
Pont l'évêque 

Semoule au lait nappée de  
caramel

Pain bio 

## Mercredi


Salade verte

Saucisse de Toulouse   
Saucisse de volaille fumée

Purée de pomme de terre

Brie


Fruit de saison

Pain bio 



Compote  
Flan pâtissier

## Jeudi

**Cake courgette emmental  
et crème de ciboulette du  
Chef**

Omelette bio nature 

Carottes à la crème

Cantal   
Fromage fondu « Vache qui  
rit » bio 

Melon charentais

Pain bio 

## Vendredi

**MENU VEGETARIEN**

**Salade de tomates  
vinaigrette balsamique**

**Cassolette aux deux haricots**

**Riz basmati**

**Emmental bio  
Mimolette** 

**Compote pomme vanille**

**Pain bio** 