




MENU


Semaine du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de légumes</u>	^{AB} <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>		
Plats Protidiques	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>	^{AB} <u>Couscous végétarien aux pois chiches</u>	BONNE FÊTE DE L'ASCENSION	
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	^{AB} <u>Semoule HVE</u>		
Fromage / Laitage	^{AB} <u>Brie pointe BIO</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>		
Desserts	^{AB} <u>Flan nappé caramel BIO</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>		

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

MENU

Semaine du 18 au 22 mai 2026

NORMANDIE				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Andouille nature</u>	<u>Radis beurre</u>
Plats Protéiques	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Jambon grill HVE Sauce dijonnaise</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
		<u>Omelette</u>	<u>Boulettes végétales sauce estragon</u>	
Accompagnements	<u>Pommes risolées</u>	<u>Petits pois HVE</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gouda BIO</u>	<u>Camembert</u>	<u>Madeleine BIO</u>
Desserts	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

- Contient du porc
- BIO
- Fruit et/ou légume cru de saison
- Plat végétarien
- Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)






MENU

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Cervelas nature</u>	 <u>Tomates BIO</u>	<u>Melon</u>
Plats Protéiques		  Tarte aux légumes	 <u>Cheeseburger VBF</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnement		 Macaronis	Steak de soja provençale	
Fromage / Laitage		<u>Galette St Michel BIO</u>	 <u>Emmental Bio</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts		<u>Pêche au sirop</u>	 <u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	<u>Fruit frais</u>

















Suggestion de notre diététicienne






-  Contient du porc
-  BIO
-  Fruit et/ou légume cru de saison
-  Plat végétarien
-  Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

MENU

Semaine du 1er au 5 juin 2026





















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>	<u>Ceufs mayonnaise</u>	<u>Melon</u>
Plats Protéiques	  <u>Sauté de porc HVE au paprika</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Sauce pesto</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Jambon blanc HVE</u>
	 <u>Palet végétarien montagnard</u>			 <u>Steak de soja nature</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Purée de brocolis BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Brie pointe BIO</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	 <u>Ananas frais</u>	<u>Fruits frais</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne


-  Contient du porc
-  Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)
-  BIO
-  Fruit et/ou légume cru de saison
-  Plat végétarien

MENU


Semaine du 8 au 12 juin 2026 Menu choisi et imaginé par les enfants de l'école de Tourny


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Macédoine mayonnaise BIO</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Melon</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 <u>Jambon HVE sauce oignons</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Forestière</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
	 <u>Boulettes végétales stroganoff</u>		 <u>Emincé de pois et blé sauce Forestière</u>	
Accompagnements	 <u>Lentilles BIO cuisinées</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>	 <u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Fromage fondu BIO</u>	  <u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Camembert BIO</u>
Desserts	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Compote de pomme HVE</u>	 <u>Faisselle et dosette de sucre</u>	<u>Novly vanille</u>


Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fruit et/ou légume cru de saison


 Plat végétarien


MENU

Semaine du 15 au 19 juin 2026 Menu choisi et imaginé par les enfants de l'école de Bus-Saint-Rémy


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	<u>Concombres BIO nature</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	Boulettes végétales sauce tomate	<u>Dos de colin MSC sauce citron</u>
	Nugget's de blé	Curry de courgettes poivrons		
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel BIO</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Purée de pomme banane BIO</u>	<u>Yaourt fruit mixé fraise BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 BIO

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates et concombres BIO</u>	<u>Melon</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise</u>	<u>Colombo de poisson</u>
		<u>Saucisse végétale nature</u>	<u>Omelette</u>	
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Purée de pomme de terre</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Edam BIO</u>	<u>Brie pointe BIO</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Brownie</u>	<u>Compote pomme fraise</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)
















Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien


MENU

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026





	LUNDI	MARDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves</u> 	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Tomates cerise</u>
Plats Protidiques	 <u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>		<u>Rôti de dinde froid</u>
	 Omelette	 Boulettes végétales sauce tomate	 <u>Beignets au calamar nature</u>	 Œufs dur mayonnaise
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Plat complet</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre BIO</u>	<u>Chips</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Camembert BIO</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Yaourt fruits mixé pêche BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien