

















Menus

Du 4 au 8 mai 2026



Menu végétarien

LUNDI 4 mai	MARDI 5 mai	MERCREDI 6 mai	JEUDI 7 mai	VENDREDI 8 mai
 Pois chiches en salade (10)(12)	 Salade verte (10)(12) 	 Salade de maïs thon/fêta (10)(12)	 Concombres (10)(12)	FÉRIÉ
 Tarte ratatouille (1)(2)(3)(14)	 Émincé de dinde sauce moutarde (10)	 Rôti de veau 	 Poisson sauce beurre (7)	
 Mesclum (10)(12)	 Gratin de courgettes (7)	Pommes noisette (1)(7)(12)	 Riz 	
Fromage blanc (7)	Fruit	 Crème dessert (7)	 Compote	

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée : 

Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :













(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Menus

Du 11 au 15 mai 2026



Menu végétarien		PIQUE NIQUE		
LUNDI 11 mai	MARDI 12 mai	MERCREDI 13 mai	JEUDI 14 mai	VENDREDI 15 mai
 Betterave (10)(12) 	 Salade verte oignons frits (10)(12) 	Pâté de volaille (1)(7) Saucisson	Férié	Pont
 Pâte bolognaise végétarienne (3)(7) 	 Boeuf bourguignon 	Saladière de riz (1)(3)(6)(10)		
 Salade verte (10)(12) 	 Semoule (1)	Chips		
Crème dessert (7)	 Tarte rhubarbe (1)(2)(3)(14)	Compote Biscuits (1)(3)(6)(7)(8)		

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison :



Produit local :



Produit BIO :



Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge :



Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP

















Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Menus

Du 18 au 22 mai 2026



Menu végétarien

LUNDI 18 mai	MARDI 19 mai	MERCREDI 20 mai	JEUDI 21 mai	VENDREDI 22 mai
 Salade épinards (10)(12)	 Macédoine de légumes (1)(3)(7)(10)	 Carottes râpées (10)(12)	 Salade haricots rouge riz/tomates/maïs (10)(12)	Mousse de canard (1)(7)(8)
 Saucisse	 Cuisse de poulet	 Rôti de bœuf	 Tarte ratatouille (1)(2)(3)(14)	Poisson pané (1)(3)(4)(6)(7)(9)(14)
 Petits pois	 Carottes vichy	 Pommes de terre sautées	 Salade verte (10)(12)	 Gratin de chou fleur (7)
Mousse chocolat (7)	 Yaourt nature (7)	 Compote	 Fromage (7)	Fruit

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée : 

Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée : 

Produit à haute valeur environnementale : 

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	























Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Menus

Du 25 au 29 mai 2026



Menu végétarien

LUNDI 25 mai	MARDI 26 mai	MERCREDI 27 mai	JEUDI 28 mai	VENDREDI 29 mai
Férié	 Salade feuille de chêne (10)(12)	 Salade de riz tomates / oignons /thon (1)(3)(7)(10)	  Batavia fêta (7)(10)(12) 	 Concombres (10)(12)
	 Riz  Sauce bolognaise végétarienne 	 Boeuf mayonnaise (1)(3)(7)(10) 	 Rôti de veau 	Poisson frais
		 Haricots beurre/verts (7)	 Poêlée de légumes grillés	 Pâte sauce tomate (1)(7)(9)(10)(10) 
	  Fromage (7)	  Fromage (7)  Compote	Fruit	Fruit

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison :



Produit local :



Produit BIO :



Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge :



Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP

Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse