


















Menus

Du 1er au 5 juin 2026



Menu végétarien

LUNDI 1er juin	MARDI 2 juin	MERCREDI 3 juin	JEUDI 4 juin	VENDREDI 5 juin
 Betterave (10)(12)	 Salade pois chiches (10)(12)	Repas intergénérationnel	 Salade verte / tomates (10)(12) 	Mousse de canard (1)(3)(7)(8)
Raviolis aux 4 fromages (1)(3)(6)(7)	 Rôti de porc 		 Sauté de veau 	 Poisson frais sauce poivron (7)
 Salade verte (10)(12)	 Poêlée de légumes (1)(2)(3(4)(6)(7)(8)(9)(10)(11)		 Riz 	 Haricots verts persillés (7)
 Crème dessert (7)	Fromage (7) Fruit		 Yaourt nature (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
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus

Du 8 au 12 juin 2026



Menu végétarien

LUNDI 8 juin	MARDI 9 juin	MERCREDI 10 juin	JEUDI 11 juin	VENDREDI 12 juin
 Concombres (10)(12)	 Salade verte cubes de fromage (7)(10)(12)	Feuilleté au fromage (1)(7)	 Macédoine de légumes (1)(3)(7)(10)	 Pâté de campagne
 Saucisse	 Sauté de bœuf 	 Rôti de veau 	 Tarte ratatouille (1)(2)(3)(4)(7)(9)(10)(14)	 Poisson sauce poivron tomates/oignons (7)
 Petits pois	 Pâtes (1)(7)	 Haricots verts persillés (7)	 Salade verte (10)(12) 	 Semoule (1)
Fromage blanc (7)	Fruit	Liégeois (7)	Fromage (7) Fruit	Flanby (7)

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
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus

Du 15 au 19 juin 2026



Menu végétarien

LUNDI 15 juin	MARDI 16 juin	MERCREDI 17 juin	JEUDI 18 juin	VENDREDI 19 juin
 Salade verte maïs / olives (10)(12) 	Melon	 Champignons en salade (10)(12)	 Tomates en salade (10)(12)	 Jambon blanc + beurre (7)
 Pâtes bolognaise végétarienne (6) 	 Cuisse de poulet (1)(9)(10)(11)(12) 	 Rôti de bœuf 	 Encornets anneaux à l'américaine (1)(2)(3)(4)(6)(7)(8)(14)	 Axoa de veau 
	Poêlée de légumes (1)(2)(3)(4)(6)(7)(8)(9)(10)(11)	 Courgettes sautées	 Semoule (1)(7)	 Riz 
 Fromage (7) Fruit	Tarte aux fruits (1)(2)(3)(4)(7)(9)(10)(14)	 Crème dessert (7)	 Yaourt aux fruits (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
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus

Du 22 au 26 juin 2026



Menu végétarien

LUNDI 22 juin	MARDI 23 juin	MERCREDI 24 juin	JEUDI 25 juin	VENDREDI 26 juin
 Céleri rémoulade (1)(3)(7)(10)	 Melon (10)(12)	 Tomates en salade (10)(12)	 Courgettes rapées (10)(12)	Saucisson à l'ail (10)(12)
 Sauté de dinde	 Sauté de porc au curry 	 Rôti de veau  sauce champignon (1)(3)(6)(7)(9)(10)(11)	Raviolis 4 fromages (1)(3)(6)(7)	 Poisson frais (7)
 Blé (1)(7) 	 Carottes vichy ciboulette 	 Haricot beurre (7)	 Salade verte (10)(12) 	 Gratin d'épinards (7)
Mousse au chocolat (6)(7)	Fruit	Fromage (7) Fruit	Pâtisserie (1)(3)(6)(7)	 Yaourt aux fruits (7)

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	
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus

Du 29 juin au 3 juillet 2026



	Menu végétarien	Pique Nique		
LUNDI 29 juin	MARDI 30 juillet	MERCREDI 1er juillet	JEUDI 2 juillet	VENDREDI 3 juillet
Fonds d'artichauts cœurs de palmiers mais  (10)(12)	Pastèque	Saucisson pâté de volaille (1)(7)	 Carottes râpées (10)(12) 	 Salade de pâtes tomates / maïs (1)(10)(12)
Wings de poulet	 Pizza au fromage (1)(3)(6)(7)	Chips	 Daube 	 Grillades variées
 Brocolis sautés	 Salade verte (10)(12) 	Saladière de pâtes (1)(3)(6)(10)	 Riz 	 Haricots verts (7)
Fromage (7) Fruit	 Crème dessert (7)	Yaourt (7) Biscuits (1)(3)(6)(7)(8)(11)	Fruit	 Glace (7)

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
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté