

Menus

Période du 1^{er} juin au 3 juillet 2026



<p>Lundi 1^{er} juin</p> <p>Taboulé Nuggets (végé) Haricots verts BIO Abricot</p> 	<p>Mardi 2 juin</p> <p>Salade de tomates BIO à la mozzarella Boulettes de bœuf sauce à l'échalote ■ Pâtes Yaourt aromatisé local Boulettes végétales sauce à l'échalote</p>	<p>Jeudi 4 juin</p> <p>Salade de brocolis ■ BIO Pizza au thon ■ Crème dessert à la cerise local</p>	<p>Vendredi 5 juin</p> <p>Carottes râpées ■ Rôti de porc froid ■ local Salade de riz ■ BIO Kiri Saumon froid MSC</p>
<p>Lundi 8 juin</p> <p>Salade verte et croûtons BIO F Cœur de merlu MSC ■ Riz pilaf ■ Brie</p>	<p>Mardi 9 juin</p> <p>Pastèque Pané de blé à la tomate et mozzarella Petit pois BIO Tarte aux fruits ■</p> 	<p>Jeudi 11 juin</p> <p>Salade de tomates BIO à la feta Steak haché au jus BIO Courgettes sautées ■ local Abricot Omelette BIO</p>	<p>Vendredi 12 juin</p> <p>Melon Escalope de dinde local Gratin d'aubergines ■ BIO Yaourt nature local BIO Cœur de merlu MSC</p>
<p>Lundi 15 juin</p> <p>Feuilleté au fromage Filet de hoki sauce aux échalotes ■ Haricots verts Camembert BIO</p>	<p>Mardi 16 juin</p> <p>Melon Raviolis à la ricotta et épinards Pêche BIO</p> 	<p>Jeudi 18 juin</p> <p>Salade verte ■ BIO F Émincé de bœuf Ratatouille Clafoutis aux abricots ■</p>	<p>Vendredi 19 juin</p> <p>Concombre sauce au yaourt ■ BIO F Rôti de veau froid local Salade de riz ■ BIO Yaourt aromatisé local Terrine de poisson</p>
<p>Lundi 22 juin</p> <p>Duo de melon et pastèque Boulettes d'agneau au jus BIO Purée de pommes de terre ■ Crème dessert à la myrtille local Boulettes végétales au jus</p>	<p>Mardi 23 juin</p> <p>Taboulé Cassolette de colin aux moules ■ Courgettes poêlées ■ BIO F Vache qui rit</p>	<p>Jeudi 25 juin</p> <p>Salade de tomates BIO F Sauté de dinde à la moutarde ■ local Coquillettes Yaourt nature BIO local Émincé végétal à la moutarde</p>	<p>Vendredi 26 juin</p> <p>Macédoine ■ Œuf mimosa ■ BIO Salade d'Ebly au thon ■ Abricot</p>
<p>Lundi 29 juin</p> <p>Concombre ■ BIO F Raviolis aux légumes Compote</p> 	<p>Mardi 30 juin</p> <p>Pastèque Rôti de dinde froid Salade de pâtes ■ BIO Yaourt aromatisé local Saumon froid MSC</p>	<p>Jeudi 2 juillet</p> <p>Salade de tomates BIO F à la mozzarella Terrine de poisson ■ Salade de pomme de terre ■ local Pêche</p>	<p>Vendredi 3 juillet</p> <p>Melon Wrap au thon ■ Chips Yaourt à boire</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée



HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes **BIO** issus de la régie agricole municipale

Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 1^{er} juin au 3 juillet 2026



<p>Lundi 1^{er} juin</p> <p>Escalope de volaille local / Brandade de poisson Ratatouille / Riz pilaf Bleu Purée pomme BIO</p>	<p>Mardi 2 juin</p> <p>Saucisson chaud / Merlu sauce aux herbes Fusillis au gruyère / Brunoise de légumes Crème dessert fermière Poire</p>	<p>Jeudi 4 juin</p> <p>Hachis Parmentier de potiron / Dos de colin au curry Pommes allumettes / Champignons persillés Yaourt nature fermier Salade de mangue</p>	<p>Vendredi 5 juin</p> <p>Nuggets de poisson / Féculent du jour / Fondue de poireaux crémée Fromage blanc Mousse chocolat MAISON</p>
<p>Lundi 8 juin</p> <p>Bœuf bourguignon / Merlu sauce citron Purée de pomme de terre / Champignons persillés Crème dessert fermière Purée pomme poire BIO</p>	<p>Mardi 9 juin</p> <p>Pilon de poulet fermier et merguez local / Brochette de poisson à l'orientale Semoule à l'huile d'olive / Légumes couscous Petit-suisse Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 11 juin</p> <p>Sauté de veau sauce forestière / Dos de Colin aux aromates Pommes allumettes / Duo de courgettes basilic Gouda BIO Kiwi</p>	<p>Vendredi 12 juin</p> <p>Gratin de poisson Riz / Légumes du jour Saint nectaire AOP Compote pommes-ananas</p>
<p>Lundi 15 juin</p> <p>Chipolatas Artisanales / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / Champignons persillés Petit-suisse aromatisé BIO Poire</p>	<p>Mardi 16 juin</p> <p>Hauts de cuisse de poulet local / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / Purée de courges BIO Saint Paulin Crème dessert fermière</p>	<p>Jeudi 18 juin</p> <p>Colin sauce aux épices Pommes allumettes / Cordiale de légumes Gouda BIO Purée pomme poire BIO</p>	<p>Vendredi 19 juin</p> <p>Sauté de poulet local à la crème / Bacalhau à la portugaise Riz basmati / Légumes du jour Faisselle Ananas Caramélisé</p>
<p>Lundi 22 juin</p> <p>Merlu sauce provençale Riz camarguais / Légumes du jour Yaourt nature fermier Banane</p>	<p>Mardi 23 juin</p> <p>Daube de bœuf provençale / Dos de colin sauce citron Riz camarguais / Épinards au beurre Tomme noire Purée pommes BIO</p>	<p>Jeudi 25 juin</p> <p>Caillette Ardéchoise local / Cabillaud aux aromates Pommes allumettes / Courgettes persillées Fourme d'Ambert AOP Mini choux sauce chocolat</p>	<p>Vendredi 26 juin</p> <p>Carbonara / Poisson du jour Fusillis au gruyère Emmental Poire</p>
<p>Lundi 29 juin</p> <p>Chipolatas artisanale / Colin à l'orientale Ebly / Ratatouille Bleu Purée pomme BIO</p>	<p>Mardi 30 juin</p> <p>Bolognaise / Merlu sauce citron Penne au beurre / Épinard au beurre Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 2 juillet</p> <p>Melon Pilon de poulet / tortillas Pommes allumettes / Courgettes ricotta basilic Gouda BIO</p>	<p>Vendredi 3 juillet</p> <p>Saucisson artisanal / Poisson du jour Riz / Flan de légumes Fromage blanc aux fruits Pêche</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33