
























Semaine du 8 au 12 juin 2026

LUNDI	Mardi	Jeudi	Menu végétarien Vendredi
Carottes râpées 	Lasagne bolognaise Salade verte  	Crêpe jambon - fromage	Taboulé
Crêpinette de porc Gratin dauphinois Brocolis   	Fromage	Filet de colin meunière Ebly Poêlée de légumes 	Croustillant fromager Coquillettes Petits pois - carottes
Yaourt aromatisé	Fruit 	Gâteau chocolat 	Yaourt / Fruit  

Semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	Mardi	Menu végétarien Jeudi	Vendredi
Wrap au thon  	Roll de poulet / bacon Purée Gratin de courgettes  	Friand fromage	Betteraves rouges
Brushetta alsacienne (Crème, lardons, oignons, mozza) Salade verte 	Fromage	Chipo / merguez végétal Semoule Légumes couscous 	Filet de poisson pané Riz Piperade 
Glace	Tarte pomme normande 	Salade de fruits frais  	Yaourt / fruit  


Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Pour information, dans le menu de ces semaines, il est susceptible d'être présent des allergènes alimentaires de la liste ci-dessous.

Liste des fournisseurs :

- EARL des Tilleuls
- Ets Pruvost Leroy
- EARL du Rosaire
- Au fournil de mon grand-père
- Transgourmet
- Sysco



 Du producteur au consommateur

 Produits frais

 Fruits et légumes à l'école

 Produits laitiers à l'école

 Produits locaux

 Fait maison