

# **MENUS**

# **ENFANTS**

**PÉRIODE DU 4 MAI AU 19 JUIN 2026**



## **INFORMATIONS ET CONTACTS:**

**PÉRISCOLAIRES :**      09,67,10,07,11  
   06,07,69,17,23

**CUISINE :**                      03,67,34,15,38

# MENU DU 4 AU 8 MAI

Lundi

Salade composée

Purée de pommes de terre

Knacks \*/\*\*

Fruit de saison



Mardi



Salade de radis

Lasagnes aux légumes

Eclair



Mercredi

Croque monsieur \*/\*\*

Salade verte

Cocktail de fruits frais

\*/\*\*Croque fromage



Jeudi

Céleri rémoulade

Bœuf bourguignon \*

Gnocchi

Cookies



\* Falafels

Vendredi

**Féié**

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 11 AU 15 MAI

Lundi

Carottes râpées  
Quenelles de volaille \*  
Pâtes  
Yaourt

\* Quenelles de brochet



Mardi

Salade piémontaise garnie



Fromage

Fruit de saison

Mercredi

Olympiades

Salade verte

Pizza \*/\*\*

Glace

\*/\*\* Pizza au fromage



Jeudi

**Férialé**

Vendredi

**Pont**

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 18 AU 22 MAI

Lundi

Macédoine de légumes



Fromage blanc aux fines  
herbes

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mardi

Friand dubarry

Palette à la diable \*/\*\*

Haricots verts

Mousse au chocolat



\*/\*\* Pané au fromage

Mercredi

**Journée camping**

Concombre

Taboulé - Merguez\*

Fromage

Glace à l'eau

\* Merguez végétale



Jeudi

Tomate vinaigrette

Rôti de bœuf \*

Knepfles

Petit filou

\* Steak végétal

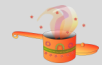


Vendredi

Filet de poisson

Ratatouille - Riz

Far breton



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 25 AU 29 MAI

Lundi

**Férialé**

Mardi

Nuggets de poulet \*  
Haricots blanc à la tomate

Fromage  
Compote

\* Nuggets de blé



Mercredi

Journée casino

Escalope à l'italienne \*  
Salade -Tagliatelles

Fruit de saison

\* Poisson poché



Jeudi

Radis beurre  
Sauté de porc \*/\*\*  
Riz

Choux à la crème

\*/\*\* Galette de céréales



Vendredi

Poisson pané  
Epinard  
Semoule  
Yaourt



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 1ER AU 5 JUIN

Lundi

Poulet \*  
Frites  
Salade  
  
Glace

\* boulettes de soja

Mardi

Salade de pâtes  
Chipolatas \*/\*\*  
  
Cake aux pommes



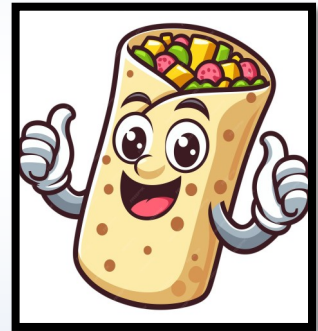
\*/\*\* Oeuf dur

Mercredi

Burritos garnis \*  
  
Fromage  
  
Fruit de saison



\* Burritos végétarien



Jeudi

Feuilleté aux champignons  
Cordon bleu de volaille \*  
Flan de courgettes  
  
Yaourt nature



\* Croq végétarien

Vendredi

Salade bistro  
Galette aux céréales  
Gratin dauphinois  
  
Fruit de saison



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 8 JUIN AU 12 JUIN

Lundi

Betteraves  
Spaghetti bolognaise \*

Yaourt



\* Bolognaise végétale

Mardi

Tomate mozza

Croq tofu

Duo navets carottes

Brownies



Mercredi

Salade composée

Pissaladière au Boursin et  
sardine

Fruit de saison



Jeudi

Concombre à la bulgare

Paupiette de dinde \*

Pommes dauphines

Flamby

\*Poisson pané



Vendredi

Paella aux fruits de mer

Mille feuille



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# MENU DU 15 AU 19 JUIN

Lundi

Friand au fromage  
Jambon braisé \*/\*\*  
Salsifis  
Fruit de saison

Mardi



Salade verte  
Tomate farcie végétarienne  
Fondant au chocolat



Mercredi

**Koh lanta**

Salade coleslow  
Salade de riz au thon  
Fromage  
Banane



Jeudi

Hamburger \*  
Chips  
Glace  
\* Fish burger

Vendredi

Escalope de dinde grillée \*  
Boullgur  
Petit pois carottes à la crème  
Yaourt  
\* Steak de poisson



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc