



# MENUS SCOLAIRES DU 1ER JUIN AU 26 JUIN 2026

Lundi

DU 1ER AU 05/06

Crudit  du moment local ou BIO  
Saucisse de porc du Mont Ventoux  
**Sans viande : tomates farcies végétales**  
Purée BIO  
Fromage blanc BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 14

Mardi

DU 08 AU 12/06

Pâtes à la bolognaise + râpé  
**Sans viande : pâtes à la bolognaise végétale + râpé**  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6

Goulash de bœuf BIO  
**Sans viande : filet de poisson**  
Haricots verts BIO  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 11

Mercredi

DU 15 AU 19/06

**REPAS VEGETARIEN**  
Crudit  du moment local ou BIO  
Raviolis aux légumes + râpé BIO  
Fromage BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 10 14

Paupiettes de poulet  
**Sans viande : galette de seitan BIO**  
Brocolis BIO  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6

**REPAS VEGETARIEN**  
Crudit  du moment local ou BIO  
Quenelles  
Riz BIO  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 10 14

Taboulé BIO  
Sauté de veau aux olives  
**Sans viande : filet de poisson**  
Carottes Vichy BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 11

DU 22 AU 26/06

Escalope de poulet  
**Sans viande : filet de poisson**  
Mélange de légumes  
Fromage BIO  
Flan caramel  
Allergènes : 2 5 6 11

Crudit  du moment local ou BIO  
Blanquette de veau  
**Sans viande : blanquette de poisson**  
Boullgour BIO  
Fromage BIO  
Crème dessert chocolat  
Allergènes : 2 5 6 9 11 14

Crudit  du moment local ou BIO  
Côte de porc  
**Sans viande : quenelles**  
Mélange d'haricots beurre et flageolets  
Yaourt nature BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 10 14

Crudit  du moment local ou BIO  
Steak haché de veau  
**Sans viande : galette de boullgour**  
Mélange courgettes/Perli'blé petit suisse sucré  
Allergènes : 2 5 6 9 10 1

Crudit  du moment local ou BIO  
Nuggets de poisson  
Tomates à la provençale  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 11 14

Jeudi

Salade de pâtes  
Hauts de cuisses de poulet  
**Sans viande : galette fromagère BIO**  
Ratatouille  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 10 11 14

Betteraves rouges BIO  
Lasagnes au bœuf + râpé BIO  
**Sans viande : lasagnes végétales + râpé BIO**  
Petit suisse aux fruits  
Allergènes : 2 5 6 9 14

Salade d'haricots verts BIO + Thon  
Sauté de bœuf à la provençale BIO  
**Sans viande : bolognaise végétale BIO**  
Petits pois BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 11 14

Vendredi

Crudit  du moment local ou BIO  
Poisson pané  
Mélange de légumes  
Yaourt nature BIO  
Allergènes : 5 6 9 11 14

Crudit  du moment local ou BIO  
Poisson sauce Hollandaise  
Mélange de céréales et graines BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 9 10 11 14

Brandade de morue  
Fromage BIO  
Fruit local ou BIO  
Allergènes : 2 5 6 11

**REPAS VEGETARIEN**  
Salade de tomates et fromage  
Omelette à la ciboulette  
Frites  
Faisselle BIO  
Allergènes : 5 6 9 10 14

# Références réglementaires

La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue.

En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants

- 1 ARACHIDE
- 2 CELERI
- 3 FRUITS A COQUE
- 4 CRUSTACES
- 5 GLUTEN
- 6 LAIT
- 7 LUPIN
- 8 MOLLUSQUES
- 9 MOUTARDE
- 10 ŒUF
- 11 POISSON
- 12 SESAME
- 13 SOJA
- 14 SULFITES

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.