



MENU CANTINE

Semaine du 01 au 05 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Betterave rouge et
maïs

Poulet à la mexicaine

Blé au paprika

Gouda

Kiwi

Pain

Tomate et basilic

Flan de brocolis, fêta

et riz

Yaourt à la vanille

Pain

Houmous

Filet de poulet

Petits pois

Brie

Pomme

Pain

Salade verte

Fish and chips et citron

Pomme de terre
sautées

Abricot

Pain

Concombre au fromage
blanc

Gnocchi

Sauce tomates

Yaourt nature

Sirop d'agave

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + galettes
bretonnes 2 x 17,5g

Pain 42g + pâte à
tartiner 32g

Brioche + jus de fruits

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 01 au 05 juin 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	01 juin	Betteraves rouges, maïs											X					
		Poulet à la mexicaine	France	France	X		X											
		Blé au paprika			X		X											
		Gouda			X													
		Kiwi																
MARDI	02 juin	Tomate et basilic											X					
		Flan de brocolis, fêta			X	X	X											
		et riz			X	X	X											
		Yaourt à la vanille			X													
MERCREDI	03 juin	Houmous				X	X											
		Filet de poulet	France	France	X		X											
		Petits pois			X													
		Brie			X													
		Pomme																
JEUDI	04 juin	Salade verte											X					
		Fish an chips et citron				X	X											
		Pomme de terre sautées																
		Abricot																
VENDREDI	05 juin	Concombre au fromage blanc			X								X					
		Gnocchi				X	X											
		Sauce tomates			X													
		Yaourt et sirop d'agave			X													



MENU CANTINE

Semaine du 08 au 12 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Salade verte et graines

Brandade de poisson persillée

Gouda

Pomme

Pain

Rillette de saumon

Emincé de bœuf

Petits pois carottes

Yaourt nature, sirop d'érable

Pain

Taboulé

Oeufs brouillés

Ratatouille

Yaourt vanille

Pain

Melon

Sauté de poulet

Riz et haricots rouges

Cantal

Pêche

Pain

Betterave rouge

Gratin de brocolis et pomme de terre

Emmental

Abricot

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au lait 20g

Fromage blanc 100g + petit cake 23g

Pain + Fromage 16g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 08 au 12 juin 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	08 juin	Salade verte et graines											X					
		Brandade de poisson persillée			X					X								
		Gouda			X													
		Pomme																
MARDI	09 juin	Rillettes de saumon			X	X	X						X					X
		Emincé de boeuf	France	France	X													
		Petits pois carottes			X													
		Yaourt et sirop d'érable			X													
MERCREDI	10 juin	Taboulé					X											
		Oeufs brouillés				X												
		Ratatouille																
		Yaourt vanille			X													
JEUDI	11 juin	Melon																
		Sauté de poulet	France	France	X		X											
		Riz et haricots rouges			X													
		Cantal			X													
		Pêche																
VENDREDI	12 juin	Betteraves rouges											X					
		Gratin de brocolis et pomme de terre			X		X											
		Emmental			X													
		Abricot																



MENU CANTINE

Semaine du 15 au 19 juin 2026



LUNDI

"REPAS COLORÉ"

Feuilleté aux légumes

Raviolis au tofu, sauce tomates

Yaourt et miel

Pain

MARDI

Tomate garnie,
macédoine de légumes

Blanquette de poisson

Semoule composée

Glace vanille

Pain

MERCREDI

Salade de lentilles

Manchon de poulet

Augergines sautées

Bûche de chèvre

Nectarine

Pain

JEUDI

Rôti de veau froid

Salade de pâtes, oeufs,
tomate, maïs

Brie

Compote de pomme/fraise

Pain

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

Concombre à la crème

Oeufs durs béchamel

Haricots verts

Camembert

Pastèque

Pain

GOÛTERS

Salade de fruits
et brioche 30g

Banane + Galettes
bretonnes 2x13g

Pain 42g + Fromage 16g

Pâtisserie du chef et jus
de fruits

Pain + chocolat au lait
20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 15 au 19 juin 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	15 juin	Feuilleté aux légumes			X	X	X											
		Raviolis au tofu, sauce tomates			X	X	X											
		Yaourt et miel			X													
MARDI	16 juin	Tomate garnie, macédoine de légumes				X							X					X
		Blanquette de poisson			X		X			X								
		Semoule					X											
		Glace vanille			X	X												
MERCREDI	17 juin	Salade de lentilles											X					
		Manchon de poulet	France	France														
		Aubergines sautées																
		Bûche de chèvreBrie			X													
		Nectarine																
JEUDI	18 juin																	
		Rôti de veau froid	France	France														
		Salade de pâtes, oeufs, tomates, maïs			X	X	X						X					X
		Brie			X													
		Compote de pomme/fraise																
VENDREDI	19 juin	Concombre à la crème			X								X					
		Oeufs durs béchamel			X	X	X											
		Haricots verts			X													
		Camembert			X													
		Pastèque																



MENU CANTINE

Semaine du 22 au 26 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Salade verte

Blanquette de volaille

Boulgour

Gouda

Abricot

Pain

Rôti de poulet froid

Salade Mexicaine
(haricots, tomates,
poivrons, oignons)

Cantal

Glace

Pain

Melon

Pizza aux légumes

Salade verte

Emmental

Nectarine

Pain

Concombre à la crème

Spaghetti semi-complète

au saumon

Saint Nectaire

Yaourt et sirop d'agave

Pain

Tomate et mozzarella

Quenelles gratinées

Riz créole

Fromage blanc et miel

Pain

GOÛTERS

Fromage blanc 100g +
petit cake au chocolat
30g

Brioche + pâte à
tartiner 32g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Compote 100g + cookie
chocolat 2x13g

Pain + confiture de
fraises 12g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 22 au 26 juin 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	LAIT	OEUF	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFATES
LUNDI	22 juin	Salade verte											X					
		Blanquette de volaille	France	France	X		X											
		Boulgour			X		X											
		Gouda			X													
		Abricot																
MARDI	23 juin	Roti de poulet froid	France	France														
		Salade mexicaine											X					
		(haricots, tomates, poivrons, oignons)																
		Cantal			X													
		Glace vanille			X	X												
MERCREDI	24 juin	Melon																
		Pizza aux légumes			X	X	X											
		Salade verte											X					
		Emmental			X													
		Nectarine																
JEUDI	25 juin	Concombre à la crème			X								X					
		Spaghetti semi-complète			X	X	X											
		au saumon			X	X	X			X								
		Saint Nectaire			X													
		Yaourt et sirop d'agave			X													
VENREDI	26 juin	Tomate, mozzarella			X								X					
		Quenelle gratinée			X	X	X											
		Riz créole																
		Fromage blanc et miel			X													



MENU CANTINE

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Pastèque

Chili con carné

Riz blanc

Brie

Nectarine

Pain

Houmous de betteraves

Gnocchi au pesto

Emmental râpé

Yaourt au citron

Pain

Rillettes de sardines

Rôti de dinde

Courgettes

Emmental

Melon

Pain

Salade verte et graines

Filet de colin au citron

Semoule composée

Yaourt nature et sucre

Pain

Salade composée

(Pâtes, oeufs, fromage, maïs, concombre, tomate)

Gouda

Pêche

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + galettes bretonnes 2 x 17,5g

Pain 42g + pâte à tartiner 32g

Pâtisserie du chef + jus de fruits

Pain 42g + chocolat au lait 20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	LAIT	OEUF	GLUTEN	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	MOUTARDE	SÉSAME	CÉLERI	LUPIN	SOJA	SULFATES
LUNDI	29 juin	Pastèque																
		Chili con carné	France	France	X													
		Riz			X													
		Brie			X													
		Nectarine																
30 juin	30 juin	Houmous de betteraves				X	X											
		Gnocchi au pesto			X	X	X											
		Emmental râpé			X													
		Yaourt au citron			X													
MERCREDI	01 juillet	Rillettes de sardines				X	X			X			X					X
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Courgettes																
		Emmental			X													
		Melon																
JEUDI	02 juillet	Salade verte et graines											X					
		Filet de colin au citron			X		X			X								
		Semoule composée			X		X								X			
		Yaourt et sucre			X													
VENDREDI	03 juillet	Salade composée			X	X	X						X					X
		(Pâtes, oeufs, fromage, maïs, concombre, tomate)			X	X	X						X					X
		Gouda			X													
		Pêche																

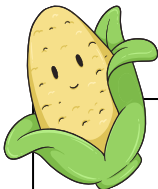
LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
Depuis février



380 000€

de budget annuel
dédié à l'achat de
denrées de qualité.

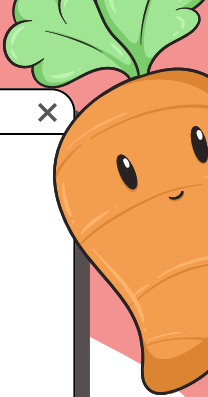


720

Repas scolaires
préparés chaque jour.

23
Agents

1 Directrice
1 Responsable
4 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
12 agents de restauration



De nombreuses actions de lutte contre
le gaspillage alimentaire.

Environ **58g par repas** (résultats défi Assiettes
VidesNov23) (*moyenne nationale 120g*)

100%

des produits frais
(laitages, fromages,
beurre, œufs) sont BIO.



100%

des viandes BIO .



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **100%** de BIO.



100%

du pain est
BIO.

100%

des poissons
labellisés pêche
durable MSC.

100%

des fruits et légumes frais
BIO dont **41,89%** BIO et
locaux.