








Menus Élémentaire

Semaine du 03 au 07 Juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DURABLE	VENDREDI
Saucisson sec, cornichons Œuf dur mayonnaise	Concombre en salade Salade du Chef   	Salade de légumineuses	 Tomate, mozzarella Carottes râpées  
Cordon bleu, citron	Rôti de porc au jus	Penne aux légumes croquants & son pesto de basilic 	Filet de colin sauce beurre citronné 
Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes  	Emmental râpé	Riz
Edam Gouda 	Fromage blanc Yaourt nature 	Yaourt aromatisé 	St bricet Rondelé nature
Ananas frais Kiwi	Donuts	Duo melon charentais / pastèque	Compote de pomme  Compote pomme/banane

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 
















Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas





Menus Élémentaire

Semaine du 10 au 14 Juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais Pastèque	Salade de pâtes composée  Salade de pommes de terre 	Pizza 	 Tomate, maïs  Salade verte, champignons, olives 
Boulettes de bœuf sauce tomate  	Filet de poisson meunière, citron	 Omelette au fromage 	Rôti de dinde au jus
Semoule 	Ratatouille	Brocolis vapeur	Haricots verts extra fins
Emmental  St paulin	Yaourt nature  Fromage blanc aromatisé	Coulommiers Camembert	Vache qui rit Six de Savoie
Flan au chocolat	Nectarine Abricot	Pomme Orange	 Gâteau au yaourt & pommes 

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 












Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas





Menus Elémentaire

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta   	Melon Charentais  Tomate, féta	Betteraves aux oignons Macédoine de légumes	Carottes râpées   Céleri rémoulade
Nuggets de volaille, citron	Filet de lieu à la niçoise 	Porc au caramel 	Poulet rôti
 Petits pois carottes cuisinés 	Riz	Farfalles, emmental râpé	Barigoule de légumes  
Croc'Lait P'tit fondu	Tome   Mimolette	Brie Tome blanche	Fromage blanc Yaourt nature 
Pêche Ananas frais	Mousse au chocolat	Abricot Nectarine	Gâteau marbré  

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 








Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas



Menus Elémentaire

Semaine du 24 au 28 Juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DE FIN D'ANNEE
Taboulé   Salade de riz composé  	Salade grecque (tomate, concombre, olives, féta)  Radis beurre	Friand au fromage	Duo melon charentais / pastèque
Calamars à la romaine, citron	Raviolis de bœuf sauce tomate	Escalope de volaille sauce suprême 	Sandwich (escalope viennoise émincée, salade verte, tomate, mayonnaise)
Carottes persillées 	Emmental râpé	Haricots verts extra fins	Chips
St morêt Rondelé nature	Gouda  St paulin	Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé	Assortiment de fromages & laitages  
Brugnon Banane	Compote de pomme  Poire au chocolat	Nectarine Abricot	Crème dessert

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge




Produit local



Agriculture
Biologique



Du pain  est servi à tous les repas