



## Menus du 27 au 30 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Cantafrais	Lait / Pain Compote	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Beurre / Chocolat	
<b>ENTREES</b>	Œuf dur mayonnaise Filet de sardine Maquereau à la tomate	Concombre vinaigrette Coleslaw Pamplemousse	Maxi Plat	Duo de crudités Chou blanc rémoulade Carottes râpées	
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Escalope de dinde cordon bleu  Lieu sauce crème  Pommes sautées	Sauté de bœuf à la moutarde  Tarte au fromage  Ratatouille	Rôti de dinde aux abricots  Saumon aux abricots  Spaghetti bio	Boulettes végétales à l'italienne    Riz	
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Riz au lait nature Riz au lait au chocolat Riz au lait au caramel	Samos Pomme locale Samos Poire Samos Clémentines	Chanteneige bio Ananas au sirop	Eclair vanille	
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Micropains confiture de framboise Baton de chocolat	Lait / Pain Yaourt chocolat / Biscuit	Lait / Pain Beignet framboise	Lait / Pain Gâteau yaourt	

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 04 au 08 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote de pommes	Lait / Pain Banane / chocolat	Lait / Pain Fromage blanc	
<b>ENTREES</b>	Friand au fromage	Tomate Concombre Céleri rémoulade	Melon	Salade de blé Salade de boulgour Salade de quinoa et maïs	
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Filet de colin meunière  Blé à la tomate	Rôti de bœuf Bio  Lieu sauce citron  Macaroni fromage	Petit brin de veau  Nuggets végétal  Petits pois	Hachis végété  Salade	
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Pomme Banane Orange	Yaourt nature Bio Biscuit Bio	Babybel Petits suisses chocolat	Far au fromage blanc	
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Kiwi Bio / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Petits suisses aux fruits	Lait / Pain Gâteau yaourt	Lait / Pain Compote Biscuit	

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Compote pomme / fraises	Lait / Pain Poire		
<b>ENTREES</b>	Macédoine de légumes Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave bio cuit sauce tomate	Concombre Vinaigrette Duo de chou rouge -carotte Salade verte et croutons	Coleslaw		
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Œuf dur à la crème Ricotta épinards	Raviolis de légumes bio Iceberg	Escalope de volaille Menu fromage Pommes de terre champignons		
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Vache qui rit bio Compote pomme ananas Vache qui rit bio Pêche au sirop Vache qui rit bio Cocktail de fruits	Ile flottante Liégeois vaille Mousse au chocolat	Pot de crème vanille		
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain pomme Confiture	Lait / Pain Crème caramel	Lait / Pain Brioche Bio / Miel		

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Vache qui rit	Lait / Pain Compote pommes framboise	Lait / Pain Pomme / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
<b>ENTREES</b>	Haricots verts en salade Mais rémoulade Macédoine mayonnaise	Maxi Plat	Taboulé bio	Sardine au beurre Saucisson sec cornichon Rillettes cornichon	Mélange crudités Pastèque Concombre vinaigrette
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Steak haché Meunière de colin Pommes rissolées	Boulettes végétales à l'Italienne Spaghetti	Blanquette de veau Blanquette de poisson Mélange céréales bio	Goulasch au poulet Tarte duo de poissons Purée de carottes bio	Poisson sauce Basquaise Gratin de Brocolis
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	* Fromage bio Banane Vache qui rit bio Pastèque Vache qui rit bio Orange	Edam bio Glace	Fromage blanc	Samos * Pomme bio Six de Savoie Melon Cantafrais Kiwi Bio	* Fromage Bio Gaufre chaude Flamande
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Beignet / Confiture	Lait / Pain Raisin / Pate de fruits	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 25 au 29 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>		Lait / Pain Compote pommes fraises	Lait / Pain Orange	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits
<b>ENTREES</b>		Pamplemousse orange Carottes râpées Tomate vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage	Salade de Boulour au thon Haricots à la grecque Chips de tortillas Salade de maïs
<b># PLATS ET GARNITURE</b>		Risotto de thon et ricotta	Fish cake Salade	Fricassée de dinde Fricassée de poisson Poêlée de petits pois carottes pommes de terre	Lasagne de légumes Salade
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>		Fromage Râpé Poire Fromage Râpé Raisin Fromage Râpé Banane	Yaourt fermier Biscuit	Gouda bio Fraises au sucre	Mini Babybel Bio Compote Bio
<b>Accueil du Soir</b>		Lait / Pain Crème vanille/ Chocolat	Lait / Pain Crêpe / confiture	Lait / Pain Miel / Banane	Lait / Pain Compote pommes cassis

**Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**

**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.**

**\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**



**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites**



## Menus du 01 au 05 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Chanteneige	Lait / Pain Compote pommes poires	Lait / Pain Muffin chocolat	Lait / Pain Cantafrais	Lait / Pain Crème caramel
<b>ENTREES</b>	Salade Mexicaine Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave cuit sauce moutarde	Tomate concombre Bulgare	Carottes râpées	Melon/ Pastèque	Œuf dur mayonnaise
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Lieu sauce aurore Semoule	Poulet à l'Italienne Crousti fromage Lentilles à la Hongroise	Risotto crémeux aux petits pois	Sauté d'agneau Omelette nature Flageolets verts	Tarte campagnarde Bourbonnaise Salade
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Port salut Pastèque Mini cabrette Pomme Emmental Kiwi	Yaourt Grecque	Tome blanche Quatre quart	Yaourt Bio à la vanille Petit palet Bio	Emmental Nectarine Port salut Kiwi Cantal Pêche
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Nectarine/ Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille	Lait / Pain Jus d'orange / Banane	Lait / Pain Pêche	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 08 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain P'tit Louis tartine	Lait / Pain Compote pommes Bio	Lait / Pain brochette	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Petits suisses chocolat
<b>ENTREES</b>	Chou blanc Coleslaw Tomate vinaigrette	Salade thon et Maïs Salade de pâtes et fêta Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Feuilleté au fromage	Filet de sardine au beurre Rillettes de thon au citron Œuf mimosa
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Sauté de bœuf au curry Tarte duo de poissons Coco à la tomate	Chipolatas Merguez Saucisse de légumineuse Petits pois carottes	Madras de poisson Riz	Saumon sauce aurore Quinoa et carottes	Gratin de Macaroni et garniture végété
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Lait gélifié caramel Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits	Nectarine Banane Pêche	Vache qui rit Pêche	Pêche	Edam Cône glacé
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Nectarine / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Chocolat / Nectarine	Lait / Pain Beurre confiture / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote pomme ananas	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Carré frais / Miel	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits
<b>ENTREES</b>	Samoussa de légumes	Riz provençale Salade de Pâtes Taboulé	Tomate vinaigrette	Tarte fromage	Haricots verts vinaigrette Betteraves sauce moutarde Mais rémoulade
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Oeuf dur à la crème pommes de terre à l'anglaise	Dés de porc aux tomates et cornichons Dés de dinde aux tomates et cornichons Croustillant fromage Pommes cuites	Hachis Parmentier Hachis de la mer Salade Iceberg	Langue de bœuf sauce blanche Boulette de légumes et pois Duo Flageolets Haricots verts	Sénior de colin pané au citron Purée de patates douces & pommes de terre
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Ile flottante Yaourt pâtissier Novly chocolat	* Fromage Bio Kiwi Bio Chanteneige Bio Orange Chanteneige Bio Nectarine	Crème dessert vanille	* Yaourt Bio nature confiture	Gâteau framboise
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Kiwi Bio / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Beurre / Madeleine / Chocolat	Lait / Pain Kiwi Beurre Confiture	Lait / Pain Compote pomme pruneaux

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote de pomme framboises	Lait / Pain Compote à boire	Lait / Pain Babybel	Lait / Pain Crème dessert vanille
<b>ENTREES</b>	Taboulé Bio	Salade de boulgour aux herbes Lentilles corail en salade Salade Oliver	Salade carnaval	Maxi plat	Carottes râpées Concombre Tomate
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Lasagnes de légumes  Iceberg	Escalope de dinde à la crème Bio  Omelette Bio Duo de haricots verts Haricots beurre bio	Tartiflette au thon  Salade composée	Galopin de veau  Boulettes de céréales et légumes  Pommes rissolées	Tarte duo de poisson  Salade verte
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Boursin Kiwi Boursin Pomme Boursin Pastèque	Petits suisses aromatisés BIO	Camembert Glace	* Fromage Bio * Fruit Bio Emmental Bio Pêche Emmental Bio Pomme	Crème dessert vanille Entremets chocolat Yaourt aromatisé
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Chocolat / Beurre / Abricots	Lait / Pain Lait gélifié caramel	Lait / Pain Pêche	Lait / Pain Pomme / confiture	Lait / Pain Compote pomme abricot

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



## Menus du 29 juin au 03 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Accueil du Matin</b>	Lait / Pain P'tit Louis tartine	Lait / Pain Compote pommes Bio	Lait / Pain Gâteau marbré	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Petits suisses aux fruits
<b>ENTREES</b>	Tomate bio mozzarella	Melon Pastèque Concombre	Rémoulade de radis	Tarte au fromage	
<b># PLATS ET GARNITURE</b>	Omelette bio sauce tomate Blé bio à l'Espagnole	Colin beurre blanc Gratin de chou-fleur	Tartiflette au thon Salade iceberg	Roti de dinde sauce poivre Crousti fromage Petits pois	Pique Nique
<b>FROMAGES ET DESSERTS</b>	Kiri bio Nectarine Kiri Prunes Kiri Pomme	Tarte aux pommes	Port salut Fraises	Crème chocolat Fromage blanc aux fruits Crème café	
<b>Accueil du Soir</b>	Lait / Pain Nectarine / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain beurre confiture / Nectarine	Lait / Pain Beurre confiture / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

\* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites