

2026	LUNDI 11 MAI	Menu Bio de printemps		MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI	LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI	
		MARDI 12 MAI										
Entrée 1	Melon	Trilogie de tomate	Menu selon stock	Menu selon stock	Jour férié	Jour férié	Pomelos	Beignet de chou fleur	Menu selon stock	Salade de concombre	Cake au jambon	
Entrée 2	Pastèque	Salade verte					Radis beurre	Beignet de courgette		Carotte râpée	Cake au thon	
Plat 1	Saucisse de Francfort	Bœuf façon bourguignon					Lasagne végétale	Rôti de bœuf sauce mayonnaise		Poisson bordelaise	Cuisse de poulet	
Plat 2	Omelette	Galette végétale					Filet de poisson sauce beurre citronnée	Tomato fish		Boulette de Jaquier sauce du soleil		
Féculent	Haricot blanc sauce tomate	Pomme de terre					Riz	Purée de patate douce		Quinoa		
Légumes	Carotte rondelle	Haricot vert					Ratatouille	Gratin d'épinard				
Produit laitier	Fromage	Yaourt					Fromage	Fromage blanc		Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Riz au lait	Compote et biscuit					Fromage	Fruit de saison		Dessert	Tarte aux pommes maison	Fruit de saison
2026	LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI	Menus des explorateurs de saveur						
						LUNDI 1er JUIN	MARDI 2 JUIN	MERCREDI 3 JUIN	JEUDI 4 JUIN	VENDREDI 5 JUIN		
Entrée 1	Jour férié	Tomate mozarella	Menu selon stock	Champignon à la grecque	Céleri remoulade	Menus élaborés par les élèves participant à ce projet dans le respect du plan alimentaire	Menus élaborés par les élèves participant à ce projet dans le respect du plan alimentaire	Menu selon stock	Menus élaborés par les élèves participant à ce projet dans le respect du plan alimentaire	Menus élaborés par les élèves participant à ce projet dans le respect du plan alimentaire		
Entrée 2		Salade verte aux croûtons		Macédoine de légumes	Duo jeune pousse épinard, salade verte au dés d'emmental							
Plat 1		Brandade de morue		Sauté de porc au curry	Bolognaise végétarienne							
Plat 2				Poisson au curry	Pâtes							
Féculent				Riz aux petits légumes	Fromage							
Légumes		Fromage		Produit laitier	Yaourt						Fromage	
Produit laitier		Compote et biscuit		Dessert	Fruit de saison						Mousse au chocolat et cigarette russe	
Dessert												

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission du 09/04/26

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation élaborée sur l'UCPD95

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------

2026	LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	Menu coupe du monde de football JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN	LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN			
	Entrée 1	Batonnet de légumes	Salade de betterave	Menu selon stock	Pastèque	Taboulé	Salade brésilienne (ananas, cœur de palmier et surimi)	Avocat	Menu selon stock	Pizza	Poké ball (Quinoa, salade verte, tomate, carotte râpée, avocat, mozzarella, oignon frit, saumon fumée, œuf, et sauce au choix tabasco ou soja ou mayonnaise)		
Entrée 2		Salade niçoise (h. vert, poivron, œuf, olive noire, thon, tomate)	Melon		Salade de maïs	Asperge sauce fromagère	Salade de tomate						
Plat 1	Filet de poisson meunière	Cordon bleu	Burger maison (végétarien)		Emincé de poulet sauce crème et champignon	Boulette d'agneau sauce napolitaine	Chili sin carné	Sauté de veau aux olives					
Plat 2	Filet de poisson au corn flakes	Steak fromager	Filet de poisson sauce crème et champignon		Filet de poisson sauce crème et champignon	Potette végétale sauce napolitaine		Filet de poisson aux olives					
Féculent	Pomme de terre	Pâtes	Frites		Bougour	Semoule	Riz	Pomme de terre					
Légumes	Gratin de chou fleur	Piperade	Salade		Brocolis au jus	Légumes couscous		Gratin de courgette					
Produit laitier	Fromage blanc	Yaourt	Fromage		Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt					
Dessert	Beignet chocolat	Cocktail de fruit frais	Dessert		Compote et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine et crème patissière		Dessert		Fruit de saison	Cocktail de fruit frais et cookie
2026	LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN		JEUDI 25 JUIN	Brevet des collèges VENDREDI 26 JUIN	Brevet des collèges LUNDI 29 JUIN	Brevet des collèges MARDI 30 JUIN		MERCREDI 1 JUILLET		JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Entrée 1	Salade de d'aubergine et salade verte, cube de boursin et vinaigrette au balsamique	Menus selon stock	Menu selon stock		Menus selon stock	Salade de tomate	Salade de concombre	Wrap (tomate, carotte, concombre)		Menu selon stock		Menus selon stock	Menus selon stock
Entrée 2	Salade de haricot à la vinaigrette			Radis sauce cervelle de Canut									
Plat 1	Poulet biryani			Nuggets de poisson		Wings de poulet							
Plat 2	Poisson à libanaise			Bar à pâtes (au choix carbonara de porc, sauce fromagère, sauce bolognaise végétarienne)		Suprême végétale							
Féculent	Mélange céréalié			Purée crécy		Potatoes							
Légumes	Poêlée de légumes					Haricot plat							
Produit laitier	Yaourt			Fromage		Yaourt	Fromage	Produit laitier					
Dessert	Fruit de saison			Dessert		Poire belle hélène	Fruit de saison	Cocktail de fruits frais	Dessert				

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission du 08/04/26

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------