

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de tomate et maïs		Concombre au fromage blanc		Brocolis vinaigrette		Salade de pommes de terre & cervelas		Rillettes de sardines fraîches	
	Cèleri râpé citronné		Radis et pomme râpés		Velouté glacé de poivrons rouges et tomates		Salade de haricots rouges au maïs		Œufs durs mayonnaise	
	Chou blanc émincé		Épinards frais & croutons		Betteraves mimosa		Taboulé		Jambon cornichon	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Poulet forestière		Cassolette de poisson aux olives		Rôti dinde au jus		Emincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin)		Tacos haricots rouges et maïs	
	Falafels sauce yaourt		Sauté de porc (CE2) aux olives		Œufs brouillés		Filet de poisson basilic		Omelette espagnole	
Garnitures	Frites		Chou fleur béchamel		Gratin d'aubergines		Carottes persillées		Galette de blé	
	Haricots verts sautés à l'ail		Torsades semi complètes		Petits pois		Boulgour sauce tomate		Ratatouille	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Liégeois		Pâtisserie fraîche du Chef		Banane caramel		Melon		Salade de pêche à la menthe	
	Fromage blanc au coulis		Cheesecake		Salade d'oranges		Smoothie aux fruits frais		Pastèque	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Corbeille de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Salade de tomate et mozzarella		Gaspacho		Radis beurre		Terrine de campagne cornichons	
	Salade de lentilles isère	 	Concombre & maïs	 	Cœurs de palmiers & maïs		Tomate, concombre et oignon vinaigrette	 	Rosette	
	Salade de perles		Carottes râpées à l'orange	 	Haricots verts à l'échalote		Épinards et dés d'emmental	 	Rillettes de poisson à l'aneth	
	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la crème de poivron		Sauté de pintade à la normande		Longe de porc (CE2) confite à l'ail		Lasagnes aux légumes & égrené de pois		Bolognaise au bœuf	
	Falafels pois & fève sauce yaourt aux herbes		Omelette au fromage		Œufs durs Mornay		Lasagnes au poisson		Bolognaise aux légumes frais et secs	
Garnitures	Épinards béchamel		Gratin de pommes de terre		Blé		(plat complet)		Penne semi complètes	
	Polenta crémeuse		Fondue de courgettes	 	Carottes fondantes	 	(plat complet)		Haricots beurre persillés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Melon		Glace		Smoothie banane		Crumble aux fruits		Salade de pastèque	
	Salade de fruits frais		Crème aux œufs		Salade d'ananas frais		Quatre quarts vanille		Salade de fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Pêches au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA	 			Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de tomate au basilic		Tarte tomate et moutarde		Salade de pépinettes				Macédoine mayonnaise au citron	
	Courgettes râpées vinaigrette		Pizza		Haricots blancs à la libanaise				Velouté glacé de carottes à l'orange	
	Concombre sauce yaourt		Tartine au fromage		Salade de maïs aux légumes				Salade de haricots beurre et tomate	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Poêlée de pois chiches à l'orientale		Filet de poisson crème citron		Poulet à la crème		FIFA WORLD CUP		Gâteau de foies de volaille	
	Sauté de dinde à la moutarde		Brouillade d'œufs		Œufs durs sauce aurore		Poisson		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Semoule semi complète		Gratin de courgettes		Ratatouille fraîche				Riz	
	Légumes couscous		Lentilles vertes Isère		Pommes sautées				Purée de légumes	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Fromage blanc crème de marron		Banane au chocolat		Salade de fruits frais		Pâtisserie		Melon	
	Panna cotta caramel		Salade de pastèque		Smoothie fruits de saison				Salade de fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA		Cocktail de fruits au sirop				Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





Déjeuners du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien

