

MENUS SEMAINE DU 22 JUIN AU 26 JUIN 2026

Sous réserve de modifications

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Toute l'équipe de restauration vous souhaite de passer de belles vacances ! 	Buffet de crudités 
Cordon bleu 	Croque monsieur 		Steak haché poêlé aux oignons 
Filet de poisson pané	Cheeseburger		Filet de merlu frit 
	Fishburger		
Petits pois	Frites		Purée
Carottes			Haricots verts
Yaourt nature BIO * 	Fromage blanc BIO * 		Yaourt nature BIO * 
Liégeois vanille ou mousse au chocolat	Glace		Beignet au chocolat
Fruit BIO * 	Fruit BIO * 		Fruit BIO * 

* les fruits, légumes, produits laitiers notés d'une astérisque sont subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Les plats sont élaborés sur place à base de produits frais en privilégiant les produits locaux et de qualité dans le respect de la loi EGALIM

La viande servie est d'origine française

Le pain servi est local

Le fromage à la coupe proposé est AOP (Appellation d'origine protégée)

Loi EGALIM : En 2025 59,4% des produits achetés au collège sont entrés dans les critères DONT 25,29 % de BIO et 34,29% de LOCAL (au 31/12/2025)

Depuis le 1er janvier 2026 62,62% des produits achetés au collège sont entrés dans les critères DONT 31,59% de BIO et 35,99% de LOCAL (au 09/06/2026)

La loi impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.

Lorsque l'on parle de produits durables et de qualité, il s'agit entre autres de produits bénéficiant :

de signes officiels de qualité comme les appellations d'origine protégée (AOP), le Label Rouge, l'indication géographique protégée (IGP) ou encore l'agriculture biologique, de mentions valorisantes (spécialité traditionnelle garantie, HVE, les produits fermiers...) ainsi que les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable.