











Menus MAI JUIN 2026

École d'Alzonne

Repas végétarien 		MENU LOCAL 		
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	TABOULÉ	TOMATES LOCALES VINAIGRETTE 	ROSETTE
CURRY DE POIS CHICHES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	QUICHE LORRAINE	SAUTE DE POULET LOCAL SAUCE MOUTARDE 	POISSON FRAIS MSC 
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	SEMOULE HVE 
BÂTONNET DE GLACE	ILE FLOTTANTE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL 	FLAN PATISSIER

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 



Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2026

École d'Alzonne

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE VERTE FROMAGERE	MELON	SAUCISSON A L'AIL	Repas végétarien 	SALADE QUINOA, CONCOMBRES, FETA
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE	OMELETTE A LA CIBOULETTE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZARELLA	GALETTE DE LÉGUMINEUSE SAUCE INDIENNE	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
QUINOA	COURGETTE	SALADE VERTE	SEMOULE HVE 	FRITES
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT	ASSORTIMENT DE DESSERT	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus MAI JUIN 2026

École d'Alzonne

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
	Repas végétarien 			
SALADE JEUNE POUSSE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTÈQUE	MELON JAUNE	SALADE DE RIZ, MAÏS, POIVRONS
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	RÔTI DE PORC LOCAL JUS AU THYM 	LASAGNES	MEUNIÈRE DE POISSON
COQUILLETES LOCALES, "MON VOISIN ME REGAL" 	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BOULGOUR SAUCE TOMATE	(PLAT COMPLET)	GRATIN DE CHOU FLEUR
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 	ASSORTIMENT DE DESSERT	COMPOTE DE POMME	BATONNET DE GLACE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2026

École d'Alzonne



Solstice d'été

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
SALADE VERTE	PASTÈQUE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	OEUF DUR MAYONNAISE	COURGETTE RAPÉE ET FETA AOP 
CHIPOLATAS ET MERGUEZ LOCALES GRILLÉES 	BOLOGNAISE VEGGIE (EGRENE POIS ET BLÉ)	CORDON BLEU	RÔTI DE DINDE FROID	MOUSSAKA AU JAMBON BLANC DU CHEF
GRATIN DE COURGETTE	TORTIS HVE 	HARICOTS VERTS A L'AIL	POIMMES DE TERRE AU FOUR	(PLAT COMPLET)
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



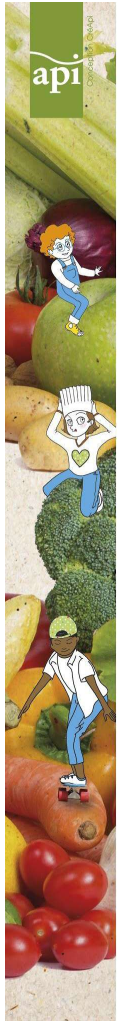
Produits Labellisés



Produit Local





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2026

École d'Alzonne

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	Repas végétarien 			
CONCOMBRE A LA BULGARE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	TOMATE VINAIGRETTE	MELON	
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	CORDON BLEU VEGETAL	SAUCISSE DE FRAICHE GRILLEE	ASSIETTE KEBAB & SAUCE BLANCHE	
SEMOULE HVE 	ACHARD DE LEGUMES	COQUILLETES HVE 	FRITES	
YAQURT AROMATISE	BATONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.