

**ST LUBIN-DES-JONCHERETS**  
**Du 04/05/2026 au 08/05/2026**

















	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette au xérès Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices <b>Riz Bio</b> créole Suisse fruité Ananas	Haricots beurre - Vinaigrette au xérès Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices <b>Riz Bio</b> créole Suisse fruité Ananas
Mardi	Salade verte - Vinaigrette (concentrée) Saucisse de Strasbourg (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pain Hot dog - Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup (flacon) Cheddar râpé Compote pomme	Salade verte - Vinaigrette (concentrée) Saucisse de Strasbourg (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pain Hot dog - Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup (flacon) Cheddar râpé Compote pomme
Mercredi		
Jeudi	Concombre - Vinaigrette (concentrée) <b>Omelette Bio</b> du chef au fromage (oeuf Bio) Épinards à la Béchamel <b>Yaourt Bio</b> sucré Beignet chocolat noisette	Concombre - Vinaigrette (concentrée) <b>Omelette Bio</b> du chef au fromage (oeuf Bio) Épinards à la Béchamel <b>Yaourt Bio</b> sucré Beignet chocolat noisette
Vendredi		



# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 11/05/2026 au 15/05/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise                      Bolognaise de boeuf                        /Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde  <b>Penne Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                       Crème dessert au chocolat</p>	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise                      Bolognaise de boeuf                        /Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde  <b>Penne Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                       Crème dessert au chocolat</p>
Mardi	<p><b>Lentilles Bio</b>                       - Vinaigrette à l'échalote                      Gratin de gnocchis sarde à la provençale  <b>Camembert Bio</b>                       Compote <b>pomme Bio</b> </p>	<p><b>Lentilles Bio</b>                       - Vinaigrette à l'échalote                      Gratin de gnocchis sarde à la provençale  <b>Camembert Bio</b>                       Compote <b>pomme Bio</b> </p>
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		



**ST LUBIN-DES-JONCHERETS**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**

1 - primaires



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
**Carottes CE2** et pois chiches à l'orientale   
**Semoule Bio**   
**Edam Bio**   
 Melon

Mardi

Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)  
**Tortellini ricotta épinards Bio** - Sauce tomate  
**Yaourt Bio** sucré   
 Ananas

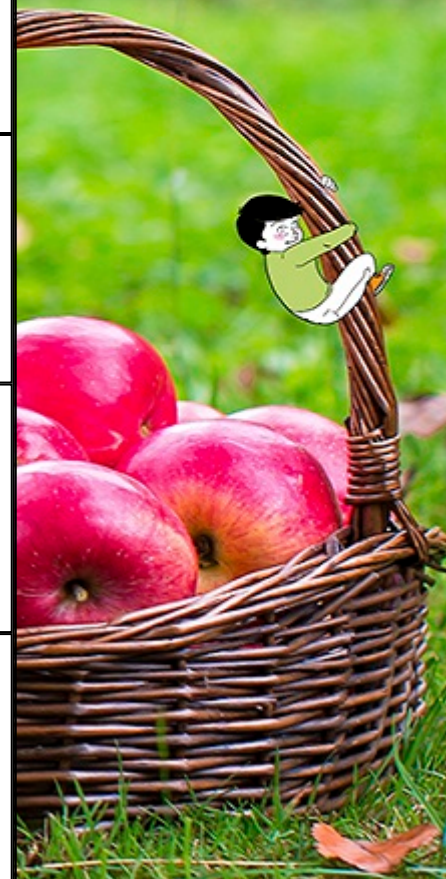
Mercredi

Jeudi

Tomate - Vinaigrette au balsamique  
 LABEL ROUGE Rôti de porc issu de porc - Sauce crème  
 /**Quenelle Bio** nature - Sauce crème  
 Blé pilaf  
**Saint Môret Bio**   
 Flan au chocolat

Vendredi

Tartinade de thon  
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce colombo  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo  
**Riz Bio** créole   
**Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)** -, coulis de mangue  
 Cake du chef à la noix de coco

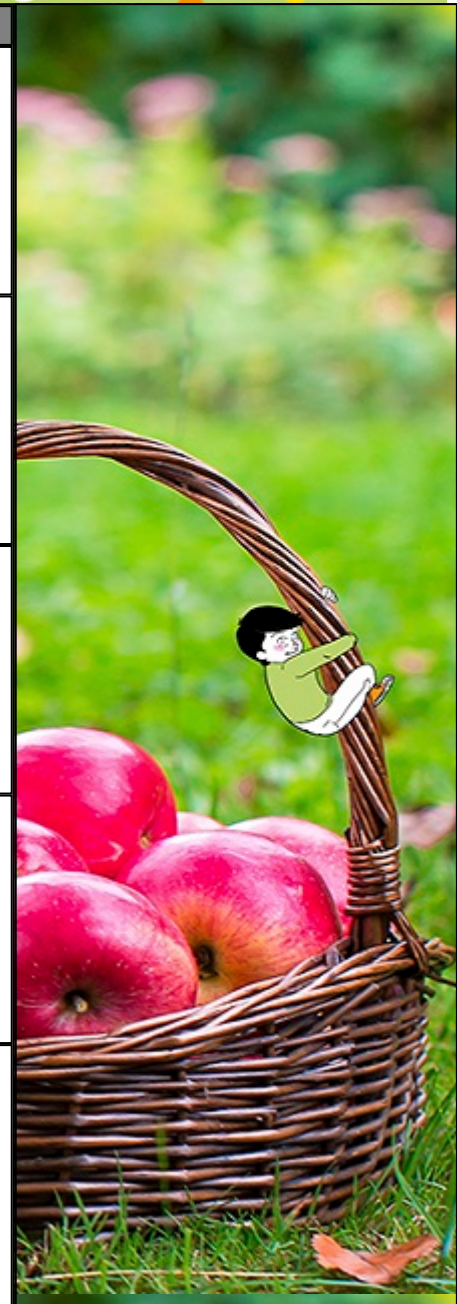


# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 25/05/2026 au 29/05/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi		
Mardi	Tomate - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce barbecue /Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Sauce barbecue Pommes de terre persillées <b>Saint Nectaire AOP</b> Compote fraîche <b>pomme Bio</b>	Tomate - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce barbecue /Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Sauce barbecue Pommes de terre persillées <b>Saint Nectaire AOP</b> Compote fraîche <b>pomme Bio</b>
Mercredi		
Jeudi	Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette au curry doux Sauté de porc BBC - Sauce paprika /Filet de lieu noir MSC  - Sauce Paprika Carottes CE2 au curcuma <b>Yaourt Bio</b> sucré Tarte au flan cannelle vanille	Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette au curry doux Sauté de porc BBC - Sauce paprika /Filet de lieu noir MSC  - Sauce Paprika Carottes CE2 au curcuma <b>Yaourt Bio</b> sucré Tarte au flan cannelle vanille
Vendredi	Mélange de <b>fusilli Bio</b> et tomates  - Vinaigrette au basilic Steak haché au veau FR  - Sauce à l'échalote /Filet de Poisson pané MSC  - , citron Chou fleur CE2 <b>Gouda Bio</b> Fraises - , sucre	Mélange de <b>fusilli Bio</b> et tomates  - Vinaigrette au basilic Steak haché au veau FR  - Sauce à l'échalote /Filet de Poisson pané MSC  - , citron Chou fleur CE2 <b>Gouda Bio</b> Fraises - , sucre

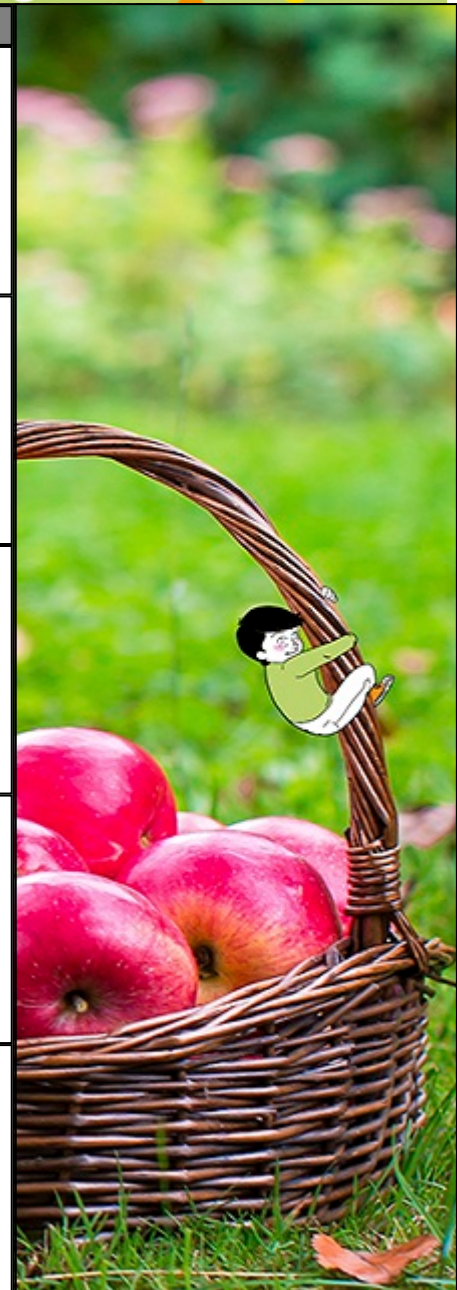


# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 01/06/2026 au 05/06/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	<p>Maïs - Vinaigrette aux épices mexicaines Boulettes au bœuf Bio   - Sauce à l'indienne /Boulettes végétariennes - Sauce à l'indienne Petits pois CE2 Suisse sucré Pastèque</p>	<p>Maïs - Vinaigrette aux épices mexicaines Boulettes au bœuf Bio   - Sauce à l'indienne /Boulettes végétariennes - Sauce à l'indienne Petits pois CE2 Suisse sucré Pastèque</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à la framboise Chili con carne (viande de boeuf VBF)  /Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP  <b>Mimolette Bio</b>  Flan à la vanille</p>	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à la framboise Chili con carne (viande de boeuf VBF)  /Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP  <b>Mimolette Bio</b>  Flan à la vanille</p>
Mercredi		
Jeudi	<p><b>Concombre Bio</b>  - Vinaigrette au fromage blanc Jambon blanc Label rouge  - Mayonnaise (flacon) /Médailillon de surimi - Mayonnaise (flacon) Taboulé (<b>semoule Bio</b>)  <b>Tomme blanche BIO</b> de la ferme de Sigy (77)  Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Concombre Bio</b>  - Vinaigrette au fromage blanc Jambon blanc Label rouge  - Mayonnaise (flacon) /Médailillon de surimi - Mayonnaise (flacon) Taboulé (<b>semoule Bio</b>)  <b>Tomme blanche BIO</b> de la ferme de Sigy (77)  Mousse au chocolat au lait</p>
Vendredi	<p><b>Tomate Bio</b> (à trancher) - Vinaigrette (concentrée) au pesto Rôti de dinde  - Sauce basquaise /Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)  Brocolis Suisse fruité Éclair à la vanille</p>	<p><b>Tomate Bio</b> (à trancher) - Vinaigrette (concentrée) au pesto Rôti de dinde  - Sauce basquaise /Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)  Brocolis Suisse fruité Éclair à la vanille</p>



# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 08/06/2026 au 12/06/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Tomate - Vinaigrette Caesar (concentré) Merguez grillée (boeuf) /Saucisse végétale (goût merguez) Purée de pommes de terre <b>Saint Môret Bio</b> Compote <b>pomme Bio</b>	Tomate - Vinaigrette Caesar (concentré) Merguez grillée (boeuf) /Saucisse végétale (goût merguez) Purée de pommes de terre <b>Saint Môret Bio</b> Compote <b>pomme Bio</b>
Mardi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette (concentrée) Emincé de cuisse de poulet  - Façon couscous /Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Façon couscous <b>Semoule Bio</b> Tomme noire IGP Liégeois chocolat	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette (concentrée) Emincé de cuisse de poulet  - Façon couscous /Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Façon couscous <b>Semoule Bio</b> Tomme noire IGP Liégeois chocolat
Mercredi		
Jeudi	Crêpe au fromage Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce soubise /Nuggets végétarien de blé Carottes Ce2 Yaourt Bio vanille <b>Banane Bio</b>	Crêpe au fromage Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce soubise /Nuggets végétarien de blé Carottes Ce2 Yaourt Bio vanille <b>Banane Bio</b>
Vendredi	Guacamole - Chips Tortilla Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) /Wrap - CC Garniture Fajitas (haricots rouges, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) Potatoes <b>Emmental Bio</b> râpé Flan du chef au caramel - , caramel	Guacamole - Chips Tortilla Wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) /Wrap - CC Garniture Fajitas (haricots rouges, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) Potatoes <b>Emmental Bio</b> râpé Flan du chef au caramel - , caramel

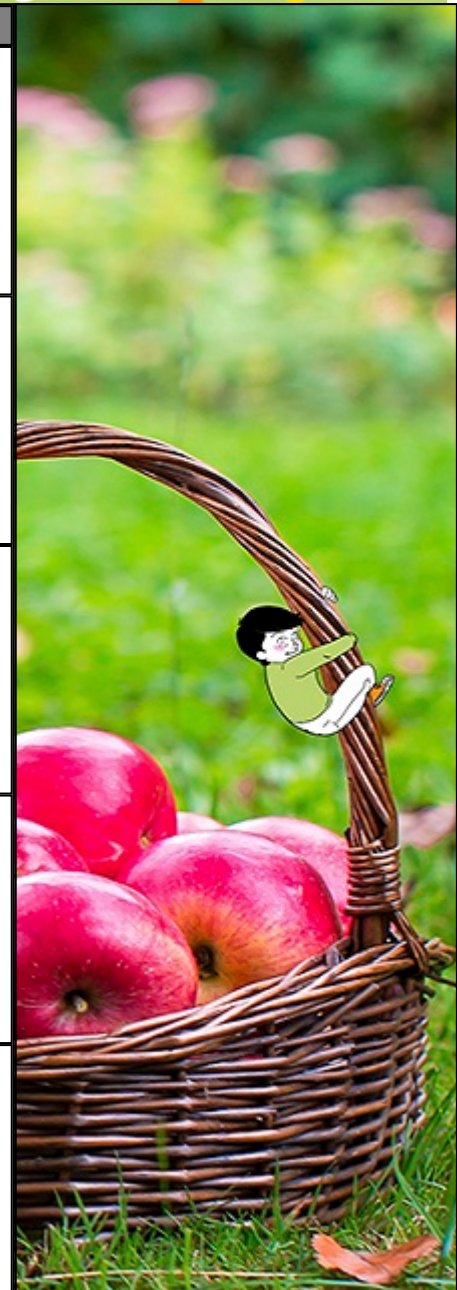


# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 15/06/2026 au 19/06/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Salade de lentilles Bio et dès de tomates <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Rôti de dinde <sup>OF</sup> - Sauce diable /Morceaux de colin d'Alaska MSC <sup>OF</sup> - Sauce diable Épinards à la Béchamel Brie Abricot	Salade de lentilles Bio et dès de tomates <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Rôti de dinde <sup>OF</sup> - Sauce diable /Morceaux de colin d'Alaska MSC <sup>OF</sup> - Sauce diable Épinards à la Béchamel Brie Abricot
Mardi	Tomate Bio (à trancher) - Vinaigrette au balsamique BIO Sauté de poulet Bio <sup>Bio</sup> - Sauce crème /Quenelle Bio nature - Sauce crème Conchiglie bio CQFD <sup>Bio</sup> <sup>OF</sup> Mimolette Bio <sup>Bio</sup> Nectarine Bio <sup>Bio</sup>	Tomate Bio (à trancher) - Vinaigrette au balsamique BIO Sauté de poulet Bio <sup>Bio</sup> - Sauce crème /Quenelle Bio nature - Sauce crème Conchiglie bio CQFD <sup>Bio</sup> <sup>OF</sup> Mimolette Bio <sup>Bio</sup> Nectarine Bio <sup>Bio</sup>
Mercredi		
Jeudi	Melon Jambon blanc Label rouge <sup>OF</sup> - Ketchup (flacon) /Galette végétale panée aux légumes - Ketchup (flacon) Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Liégeois vanille	Melon Jambon blanc Label rouge <sup>OF</sup> - Ketchup (flacon) /Galette végétale panée aux légumes - Ketchup (flacon) Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Liégeois vanille
Vendredi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Dos de colin d'Alaska MSC <sup>OF</sup> - Sauce citron Petits pois CE2 Yaourt Bio vanille <sup>Bio</sup> Clafoutis à l'abricot <sup>OF</sup>	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Dos de colin d'Alaska MSC <sup>OF</sup> - Sauce citron Petits pois CE2 Yaourt Bio vanille <sup>Bio</sup> Clafoutis à l'abricot <sup>OF</sup>

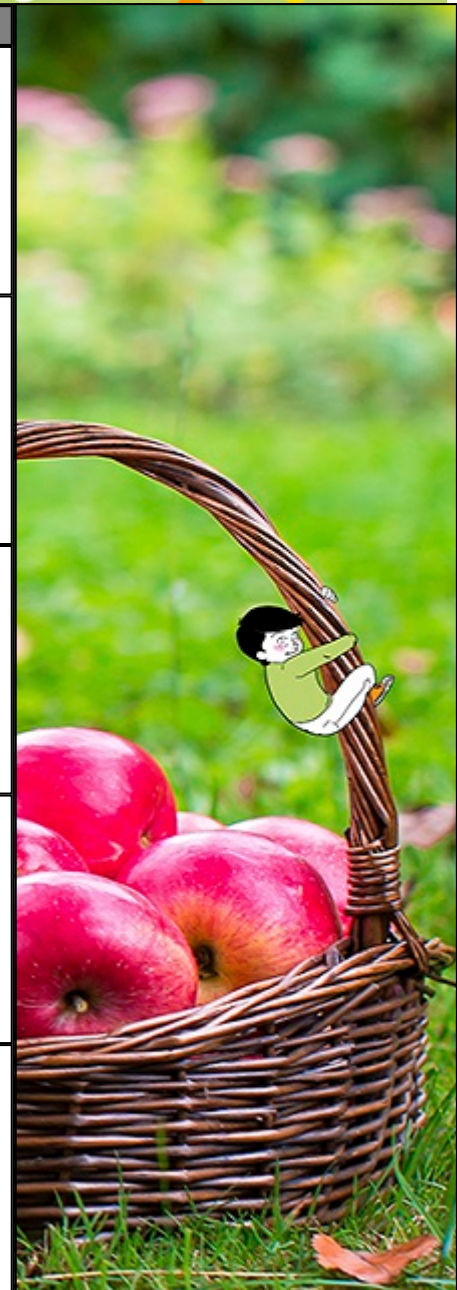


# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 22/06/2026 au 26/06/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Tomate - Vinaigrette (concentrée) Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍴 - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Blackwell <b>Macaronis Bio</b> 🌿 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌿 Flan à la vanille	Tomate - Vinaigrette (concentrée) Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍴 - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Blackwell <b>Macaronis Bio</b> 🌿 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌿 Flan à la vanille
Mardi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Label Rouge Chipolata grillée (porc) 🐷 /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes sautées à la tomate - Blé pilaf <b>Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy - (77)</b> 🐄 Pastèque	Concombre - Vinaigrette ciboulette Label Rouge Chipolata grillée (porc) 🐷 /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes sautées à la tomate - Blé pilaf <b>Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy - (77)</b> 🐄 Pastèque
Mercredi		
Jeudi	Oeuf dur - Mayonnaise (flacon) Steak haché au veau FR 🇫🇷 - Sauce provençale /Galette végétale - Sauce provençale <b>Semoule Bio</b> 🌿 Cantal AOP 🐄 Abricot	Oeuf dur - Mayonnaise (flacon) Steak haché au veau FR 🇫🇷 - Sauce provençale /Galette végétale - Sauce provençale <b>Semoule Bio</b> 🌿 Cantal AOP 🐄 Abricot
Vendredi	Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et tomates 🌿 - Vinaigrette Nuggets végétarien de blé - Ketchup (flacon) Carottes Ce2 🐄 <b>Yaourt Bio</b> sucré 🌿 Cake du chef au chocolat 🍴	Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et tomates 🌿 - Vinaigrette Nuggets végétarien de blé - Ketchup (flacon) Carottes Ce2 🐄 <b>Yaourt Bio</b> sucré 🌿 Cake du chef au chocolat 🍴



# ST LUBIN-DES-JONCHERETS

## Du 29/06/2026 au 03/07/2026

	3 - adultes	1 - primaires
	<b>Lundi</b> Carottes râpées - Vinaigrette Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP  Yaourt Bio vanille  Donuts	Carottes râpées - Vinaigrette Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP  Yaourt Bio vanille  Donuts
	<b>Mardi</b> Salade iceberg - Vinaigrette (concentrée) Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine <b>Coquillettes Bio</b>  Suisse sucré Nectarine blanche	Salade iceberg - Vinaigrette (concentrée) Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine <b>Coquillettes Bio</b>  Suisse sucré Nectarine blanche
	<b>Mercredi</b>	
	<b>Jeudi</b> Tomate - Vinaigrette (concentrée) Salade aux oeufs façon Piemontaise <b>Camembert Bio</b>  <b>Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77)</b> 	Tomate - Vinaigrette (concentrée) Salade aux oeufs façon Piemontaise <b>Camembert Bio</b>  <b>Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77)</b> 
	<b>Vendredi</b> Melon Thon mayonnaise pour Sandwich - Pain de mie (pique-nique) Chips <b>Gouda Bio</b>  Cake du chef aux pépites de chocolat 	Melon Thon mayonnaise pour Sandwich - Pain de mie (pique-nique) Chips <b>Gouda Bio</b>  Cake du chef aux pépites de chocolat 

