








Menu Végétarien

LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte BIO croustons vinaigrette		Jambon blanc & beurre PV : Œufs BIO + mayonnaise	Burger Maison Pesco-V : Burger végétarien maison
Saucisse de Toulouse au jus Pesco-végétariens: Galette maison à la sauce barbecue	Chili sin carné BIO		Filet de cabillaud frais au curcuma	 Frites + ketchup
Purée de pomme de terre BIO	Riz BIO		Courgettes échalotes BIO	Yaourt nature BIO + sucre
Carré de l'Est	Fleurs des Monts		Gouda BIO	Brownie & crème anglaise
Abricots BIO	Compote fruits rouges		Far au pruneaux	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

Légende

 Label Rouge	 Recette du chef	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Filière marine engagée
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 PV Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

25/05/2026

AU

29/05/2026

Menu *Vegetarien*

Menu *Vegetarien*

LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
<h1>JOUR FÉRIÉ</h1>	Paté de campagne PV : Rillette de thons et toast		Tarte au fromage	Tomate BIO mozzarella
	Ravioli Tofu		Cuisse de poulet sauce à l'ancienne Pesco V : Galette végétale maison	Paëlla au poisson
	Yaourt BIO		Carottes BIO sautés	Riz BIO paëlla
	Compote de saison BIO		Tomme blanche	Comté
			Glace en cône	Clafoutis aux abricots
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Recette du chef	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Filière marine engagée
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	PV Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		



Menu *Vegetarien*

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
Salade de lentilles BIO à l'indienne	Salade de concombre BIO et tomates BIO sauce blanche		Rillettes de thon & Toast	Melon Charentais
Sauté de Veau à la provençale <u>Pv</u> : Crêpe fromage	Roti de dinde froide <u>Pv</u> : Œufs BIO mayonnaise		Tarte aux petits légumes d'été BIO	Filet de merlu frais sauce pistou
Carottes Vichy BIO	Salade de pommes de terre BIO		Salade verte BIO vinaigrette	Ratatouille BIO
Yaourt à boire Mons	Fourme d'Ambert		Comté	Tomme bournette
Compote de pommes BIO à la cannelle	Crème catalane		Fraises	Tarte banane chocolat
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

- Label Rouge
- Recette du chef
- Œufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Local
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Filière marine engagée
- Le Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Nouvelle recette
- Pv** Pesco-végétarien
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles






Menu *Vegetarien*

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
Taboulé bio	Pâté de foie & cornichons PV : Terrine de poisson mayonnaise		Salade de tomates BIO basilic	Salade verte vinaigrette
Œufs florentine BIO	Steak haché Roannais et son jus Pesco-végétarien : haché végétal façon steak et son jus		Pilons poulet à l'indienne Pesco-végétarien : Quenelles à la sauce tomate	Dos de colin frais sauce aurore
	Spaghettis BIO		<i>pain spécial</i> Courgette BIO sauté	Riz BIO
Petit suisses BIO + sucre	Brie BIO		Pont l'Evêque	Tomme givrée BIO
Marbré crème anglaise	Pastèque		Tarte citron	Pêche BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

- Label Rouge
- Recette du chef
- Œufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Local
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Filière marine engagée
- Le Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Nouvelle recette
- PV** Pesco-végétarien
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menu *Végétarien*

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Spaghettis de courgette BIO à la feta	Macédoine mayonnaise		Pastèque BIO à la menthe	
Porc au caramel <i>Pesco-végétariens:</i> œufs BIO brouillés fromage	Brandade de poissons		Croque fromage	
Pommes rissolées BIO			Salade verte BIO	
Fromage blanc BIO + sucre	Douceurs Ardéchoise		Buche du pilat	
Compote de fruits rouges BIO	Nectarine BIO		Glace en pot	
 Pain (Bouanger Roannais)	 Pain (Bouanger Roannais)	 Pain (Bouanger Roannais)	 Pain (Bouanger Roannais)	

Légende

-  Label Rouge
-  Recette du chef
-  Œufs Plein Air
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Local
-  Agriculture Biologique Europe
-  Volaille Française
-  Plat végétarien
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  CE2 Certification Environnementale de niveau 2
-  Région Ultrapériphérique (RUP)
-  Le Porc Français
-  Bleu Blanc Cœur
-  Nouvelle recette
-  Pvo Pesco-végétarien
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles
-  Filiere marine engagée

Menu *Vegetarien*

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Feuilleté fromage	Salade de haricots verts		Salade de tomates BIO + basilic	Melon charentais
Moussaka <u>Pesco-vege</u> : Moussaka vegetarienne	Œufs mayonnaise bio <i>Repas froid</i> Riz BIO salade nicoise		Sauté de veau bio sauce chasseur <u>pesco-vegetarien</u> : Cake aux légumes	Filet de cabillaud frais sauce safrané
St Nectaire	Yaourt MONS à boire		Carottes BIO braisées	pommes de terre Wedjes
Pêche BIO	Panna cotta fruit rouges		Faisselle	Buche mi-chèvre
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Recette du chef	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Filière marine engagée
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

29/06/2026

AU

03/07/2026

ÉTÉ EN MEDITERRANÉE

Menu *Vegetarien*

LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Jus de tomates BIO à la menthe	Haricots verts à l'échalotes		Salade verte bio vinaigrette	Tomates cerises
BIO Roti de porc au jus PV : Crêpe chèvre	Pizza fromage Maison		Pilons de poulet rôti BIO au paprika et jus Pesco-végétarien : Quenelle de brochet sauce chasseur	Sandwich au thon tomate mayonnaise
Pate BIO papillons + râpés			Poêlé de courgettes BIO	Vacances! Chips
Pont l'Evêque	Tomme grise		Fleurs des monts BIO	Yaourt à boire Yoplait
Prunes BIO	Moelleux abricots		Riz au lait	Glace batonnet + Jus de fruits BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Recette du chef	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Filière marine engagée
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	PV Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		