

Cuisine intercommunale

Semaine du 18 au 22 mai 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pomelos Kiwi (mater)		Concombre* Feta	moutarde lait	Salade perle de blé dés de fromage	moutarde gluten lait	Terrine de Campagne		Carottes râpées*	moutarde
Plat garni	Boulettes végétales Sce tomate	gluten celeri	Roti de dinde		Roti de bœuf		Poisson	poisson	Pâtes* carbonnara	gluten
Légumes	Pommes Rosties aux légumes	pois	Boulgour*	gluten	Poelée de légumes		Riz* Epinards à la crème	lait	Emmental rapé*	lait
Laitage	Yaourt* aromatisé	lait	Glace	lait	Banane*		Fromage*		Fruit*	
Dessert							Compote*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 18 au 22 mai 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller- gènes	Mardi	Aller- gènes	Mercredi	Aller- gènes	Jeudi	Aller- gènes	Vendredi	Aller- gènes
Hors d'œuvre	Pomelos Kiwi (mater)		Concombre* Feta	moutarde lait	Salade perle de blé dés de fromage	moutarde gluten lait	Surimi	œuf poisson crustacé	Carottes râpées*	moutarde
Plat garni	Boulettes végétales Sce tomate	gluten celer	Végénaise de lentilles		Omelette*	œuf	Poisson	poisson	Pâtes* Haricots blancs	gluten
Légumes	Pommes Rosties aux légumes	pois	Boulgour*	gluten	Poelée de légumes		Riz* Epinards à la crème	lait	Emmental rapé*	lait
Laitage	Yaourt* aromatisé	lait	Glace	lait	Banane*		Fromage*		Fruit*	
Dessert							Compote*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 25 au 29 mai 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Tomate* vinaigrette	moutarde	Radis au beurre	lait	Samoussa aux légumes	gluten	Concombre* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Pentecôte		Omelette	œuf	Poulet		Dos de colin sauce crème	poisson lait	Sauté de bœuf Semoule*	gluten
Légumes			Petits pois* Carottes*	pois	Pâtes* Ratatouille	gluten	Purée à la courgette*	lait	Tomme*	lait
Laitage			Yaourt*	lait	Gouda*	lait	Petits suisses* aux fruits	lait	Tarte au chocolat	lait gluten œuf
Dessert					Fruit*					

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 25 au 29 mai 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Tomate* vinaigrette	moutarde	Radis au beurre <small>crêche : pamplemousse</small>	lait	Samoussa aux légumes <small>Crêche: tomate</small>	gluten	Concombre* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Pentecôte		Omelette	œuf	Carré d'epautre	gluten	Dos de colin sauce crème	poisson lait	Boulette de blé et tomate Semoule	gluten
Légumes			Petits pois* Carottes*	pois	Pâtes* Ratatouille	gluten	Purée à la courgette*	lait	Tomme*	lait
Laitage			Yaourt*	lait	Gouda*	lait	Petits suisses* aux fruits	lait	Tarte au chocolat	lait gluten œuf
Dessert					Fruit*					

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 1 au 5 juin 2026

Repas végétarien

L'Italie

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de crozets emmental cube	gluten moutarde lait	Carottes* râpées Céleri	moutarde céleri	Macédoine de légumes Mayonnaise	œuf tinti sans mayo	Feuille de chêne *et maïs	moutarde	Tomate* Mozzarella 10gr/per	moutarde lait
Plat garni	Poisson meunière	poisson œuf gluten	Roti de dinde		Mironton de porc BBC		Rougaille de lentilles*		Pâte *	gluten
Légumes	Haricots beurre	lait	Boulgour*	gluten	Pommes de terre vapeur*	lait	Riz* Julienne de légumes	céleri	Bolognaise fromage râpé 10gr/per	lait
Laitage		lait	Vache qui rit*	lait	Chèvre	lait	Yaourt aux fruits*	lait	Glace	lait
Dessert	Banane*		Compote*		Fraises					

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 1 au 5 juin 2026 Menus sans viande

L'Italie

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de crozets emmental cube	gluten moutarde lait	Carottes* râpées	moutarde	Macédoine de légumes Mayonnaise		Feuille de chêne et maïs	moutarde	Tomate Mozzarella	moutarde lait
Plat garni	Poisson meunière	poisson œuf gluten	Omelette*	œuf	Saumon	poisson	Rougaille de lentilles*		Haricots rouges	
Légumes	Haricots beurre	lait	Boullgour*	gluten	Pommes de terre vapeur	lait	Riz* Julienne de légumes	céleri	Pate *	gluten
Laitage		lait	Vache qui rit*	lait	Chèvre	lait	Yaourt aux fruits*	lait	Glace	lait
Dessert	Banane*		Compote*		Fraises					

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 8 au 12 juin 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon*		Tomate* vinaigrette à la féta	moutarde lait	Salade de riz	moutarde	Kiwi*		Salade Verte* Maïs*	moutarde
Plat garni	Tajine végétarienne		Sauté de dinde		Dos de colin sauce curry*	poisson lait	Boulettes de bœuf* (ketchup)	gluten	Palette de porc	
Légumes	Semoule*	gluten	Lentilles* ménagères		Purée crécy	lait	Frites		Coquillettes*	gluten
Laitage	Flan vanille caramel*	lait	Compote*		Tomme*	lait	Yaourt*	lait	Emmental râpé*	lait
Dessert					Banane*				Fraise	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 8 au 12 juin 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon*		Tomate* vinaigrette à la féta	moutarde lait	Salade aux crozets	gluten	Kiwi		Salade Verte* Maïs*	moutarde
Plat garni	Tajine végétarienne		Lentilles* ménagères		Dos de colin sauce curry*		Boulettes Végétales (ketchup)	gluten	Pois chiche* à la tomate	
Légumes	Semoule*	gluten	Riz* créole		Purée crécy	lait	Frites		Coquillettes	Gluten lait
Laitage	Flan vanille caramel*	lait	Compote*		Tomme*	lait	Yaourt*	lait	Emmental râpé*	lait
Dessert					Banane*				Fraise	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 15 au 19 juin 2026

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon*		Concombre* sauce bulgare	lait	Légumes à la croque* Sce cocktail	moutarde œuf	Carottes râpées *	moutarde	Salade* dés de fromage	moutarde lait
Plat garni	Poulet		Sauté de porc BBC à l'ananas		Blanquette de haricots blancs Brunoise de		Colombo de poisson	poisson	Hachis parmentier au bœuf	lait
Légumes	Petits pois* carottes*	pois	Semoule*	gluten	Légumes Riz*		Boullgour* julienne de légumes	gluten céleri		
Laitage	Yaourt citron*	lait	Glace*	lait	Camembert*	lait	Fromage blanc*	lait		
Dessert					Pêche				Fraises*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 15 au 19 juin 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon*		Concombre* sauce bulgare	lait	Légumes à la croque* Sce cocktail	moutarde œuf	Carottes râpées *	moutarde	Salade aux dés de fromage*	moutarde lait
Plat garni	Omelette		Falafels Sauce tomate	pois	Blanquette de haricots blancs Brunoise de		Colombo de poisson	poisson	Hachis parmentier végétal	lait
Légumes	Petits pois* carottes*		Semoule*	gluten	Légumes Riz*		Boullgour* julienne de légumes	gluten céleri		
Laitage	Yaourt citron*	lait	Glace*	lait	Camembert*	lait	Fromage blanc*	lait		
Dessert					Pêche				Fraises	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 22 au 26 juin 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pomme de terre vinaigrette persillées	moutarde	Melon*				Pastèque*		Tomates* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Dos de colin sauce basilic	poisson	Couscous* végétarien	gluten			Jumbalaya aux dés de dinde	crustacé	Roti de porc BBC	lait
Légumes	Poêlée de légumes*						Riz*		Pâtes* Emmental*	gluten
										lait
Laitage	Chèvre	lait	Petits suisse aux fruits*	lait			Yaourt*	lait		
Dessert	Fruit*								Fraise*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 22 au 26 juin 2026 Menus sans viande

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pomme de terre vinaigrette	moutarde	Melon*				Pastèque		Tomates* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Dos de colin sauce basilic	poisson	Couscous végétarien	gluten			Jumbalaya omelette	œuf	Saucisses végétales	gluten pois
Légumes	Poêlée de légumes*								Pâtes* Emmental *	gluten lait
Laitage	Chèvre	lait	Petits suisse aux fruits*	lait			Yaourt*	lait		
Dessert	Fruit*								Fraise*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

menu végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade verte/maïs* au fromage	moutarde lait	Crêpe au fromage	gluten lait œuf	Toamtes* au basilic	moutarde	Concombre* vinaigrette Féta	moutarde lait	Melon*	
Plat garni	Sauté de dinde		Palette de porc		Filet de colin à la diepoise	poisson crustacés	Nugets de blé Ketchup	gluten œufs	Pâtes* à la bolognaise	gluten
Légumes	Petits pois*		Purée patates douces carottes	lait	Boulgour*	gluten	Frites		emmental râpé*	lait
Laitage				lait	Fromage blanc*	lait	Glace	lait	Compote de pomme*	
Dessert	Fruit*		Nectarine							

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade verte/maïs* au fromage	moutarde lait	Crêpe au fromage	gluten lait œuf	Toamtes* au basilic	moutarde	Concombre* vinaigrette Féta	moutarde lait	Melon	
Plat garni	Pavé d'épeautre		Œufs durs*	œufs	Filet de colin à la diepoise	poisson crustacés	Nugets de blé Ketchup	gluten œufs	Pâtes * Sauce tomate	gluten
Légumes	Petits pois*	lait	Purée patates douces carottes	lait	Boullgour*	gluten	Riz pilaff*		emmental râpé	lait
Laitage					Petits suisses*	lait	Glace	lait	Compote de pomme*	
Dessert	Fruit*		Nectarine							

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.