

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



## Du 1<sup>ER</sup> juin au 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1er juin</b> Taboulé Lasagnes aux pois chiches Salade Babybel Fraises	<b>2 juin</b> Salade caliméro Escalope de dinde à la crème Courgettes à la provençale Kiwi	<b>3 juin</b> Œuf mimosa Spaghetti carbonara Salade Entremet vanille	<b>4 juin</b> Carottes râpées à l'emmental Galette jambon fromage Salade Yaourt aux fruits	<b>5 juin</b> Tomates vinaigrette Poisson à la catalane Riz pilaf Moelleux au chocolat
<b>8 juin</b> Salade de pâtes au basilic Roti de porc Ratatouille niçoise Boursin Nectarine	<b>9 juin</b> Salade de lentilles Omelette aux herbes Pomme de terre/ haricots-verts Riz au lait	<b>10 juin</b> Tomates vinaigrette Émincé de dinde pékinoise Curry de pomme de terre Prune	<b>11 juin</b> Concombre à la menthe Poisson sauce dieppoise Boulgour Emmental Glace	<b>12 juin</b> Betterave vinaigrette Bœuf bourguignon Riz aux petits légumes Fraises
<b>15 juin</b> Salade à la mimolette Poulet basquaise Semoule Fromage blanc aux fruits	<b>16 juin</b> Salade de riz, tomates et concombres Sauté de veau au citron Haricots verts Cantafrais Abricot	<b>17 juin</b> Salade César Chili con camé Riz Brownie	<b>18 juin</b> Tomates / œuf dur Gratin de quinoa aux légumes Salade Comté Semoule au lait	<b>19 juin</b> Rillettes de thon Steak haché grillé Tian de légumes au chèvre Pêche
<b>22 juin</b> Salade du soleil Parmentier de canard Cantal Banane	<b>23 juin</b> Salade estivale Poisson sauce citron Carottes vichy Clafoutis aux fruits	<b>24 juin</b> Concombre Cordon bleu Crumble de légumes Babybel Far breton	<b>25 juin</b> Radis beurre Sauté de bœuf au paprika Blé Salade de fruit frais	<b>26 juin</b> Salade 4 céréales et crudités Spaghetti bolognaise Salade Pyrénées Cerises
<b>29 juin</b> Salade fromagère Omelette à la tomate Courgettes sautées St nectaire Crème caramel	<b>30 juin</b> Carottes râpées aux épices Roti de bœuf Flageolets persillés Pêche	<b>1er juillet</b> Melon Chipolatas Frites Glace	<b>2 juillet</b> Salade de quinoa tomates et concombres Poisson napolitain Brocolis à la romaine Morbier Cocktail de fruits	<b>3 juillet</b> Pastèque Hamburger Frites Glace

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux  
62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et 100% sont préparés sur place.