



RESTAURANT SCOLAIRE

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



	Du 01 au 05 juin 2026	Du 08 au 12 juin 2026	Du 15 au 19 juin 2026	Du 22 au 26 juin 2026	Du 29 juin au 03 juillet 2026
Lundi	Taboulé Aiguillettes de poisson Chou-fleur à la crème Tomme Banane	Carottes râpées Tomates farcies Riz Petit-suisse nature sucré Cake	Melon Sauté de porc Flageolets Emmental Compote de pomme	Salade verte Omelette aux pommes de terres Vache qui rit Glace	Salade de tomates Aiguillette de poulet Gratin de pomme de terre Kiri Eclair
Mardi	Salade verte Rôti de porc Purée Saint mûret Glace	Salade de mâche Gratin de pâtes Saint paulin Chocolat liégeois	Mortadelle Poisson bordelais Riz Fromage blanc nature sucré Abricot	Concombres aux yaourts Lasagnes à la bolognaise Mimolette Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de poisson à la crème Brocolis Yaourt Pêche plate
Jeudi	Radis / beurre Ebly / petit-pois Omelette nature Crème dessert vanille Gaufre	Oeufs / mayonnaise Calamar à la romaine Ratatouille Yaourt aux fruits Pêche plate	Salade de pomme de terre Cordon bleu Petit-pois/carottes Yaourt à la vanille Cake	Macédoine/mayonnaise Nuggets de poisson Gratin courgettes/tomates Yaourt nature sucré Banane	Salade haricots-verts Ravioli à la bolognaise Fromage Fruit
Vendredi	Salade de pois chiche Poulet Haricots-verts Vache qui rit Brugnon	Concombres à la crème Sauté de dinde Pomme de terre vapeur Boursin Pomme	Radis / beurre Quenelles sauce tomate Champignons Kiri Crème dessert au chocolat	Carottes râpées Saucisses Haricots-blancs Mousse au chocolat Biscuits	SURPRISE 

Origine des Viandes	Servi le 02/06 - 05/06	Servi le 12/06	Servi le 15/06	Servi le	Servi le
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE	FRANCE		
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE	FRANCE		
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE	FRANCE		

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésames ,Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques ,Anhydride sulfureux et sulfites .

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

BIO

HVE (Haute Valeur Environnementale)

MSC (pêche durable)

Menu végétarien