



MENUS DU 25 MAI AU 26 JUIN 2026

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Les menus et la liste des allergènes alimentaires sont disponibles sur le site de la Mairie de Saint-Mard en suivant ce lien



Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
FÉRIÉ	Melon jaune Lasagnes de lentilles corail <i>(Fait Maison)</i> Salade verte Fromage blanc sucré BIO	Salade d'asperges au maïs <i>(Fait Maison)</i> Pilon de poulet <i>(Volaille Française)</i> Petits-pois Fromage BIO Fruit BIO	Salade piémontaise <i>(Fait Maison)</i> Dos de colin Tomates provençales Petit suisse aux fruits
Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Salade aux céréales, surimi et mimolette <i>(Fait Maison)</i> Sauté de dinde <i>(Volaille Française)</i> Haricots verts BIO Fruit BIO	Betteraves BIO au chèvre <i>(Fait Maison)</i> Curry d'aubergines <i>(Fait Maison)</i> Riz basmati BIO Compote BIO	Pizza jambon, emmental Sauté de bœuf <i>(Viande Bovine Française)</i> aux olives <i>(Fait Maison)</i> Brocolis BIO Pot de glace à la vanille BIO	Melon Pané de colin Boulgour BIO Fromage BIO Fruit BIO
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Œufs durs BIO mayonnaise Lasagnes aux légumes BIO Salade verte Fromage BIO Fruit	Salade de courgettes râpées <i>(Fait Maison)</i> Mignon de porc <i>(Origine Espagne)</i> Risetti au beurre Yaourt nature sucré BIO	Salade de concombres à la féta <i>(AOP)</i> <i>(Fait Maison)</i> Rôti de veau <i>(Viande Bovine Française)</i> Carottes Vichy BIO Crêpe au sucre	Pastèque Cœur de merlu Pommes de terre vapeur Fromage BIO Compote BIO
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Salade de blé au thon <i>(Fait Maison)</i> Boulettes d'agneau <i>(Origine UE)</i> Poêlée champêtre Fromage BIO Fruit BIO	Salade de tomates <i>(Fait Maison)</i> Pilon de poulet aux herbes <i>(Volaille Française)</i> Duo de courgettes BIO Semoule au lait BIO <i>(Fait Maison)</i>	Feuilleté au fromage Omelette BIO Petits pois Fruit BIO	Radis beurre Lamelles d'encornet Céréale gourmandes Fromage BIO Fruit BIO
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Salade aux croûtons et mimolette <i>(Fait Maison)</i> Sauté de bœuf <i>(Viande Bovine Française)</i> au paprika Tomates provençales Gâteau basque	Macédoine de légumes vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage AOP Flan au chocolat <i>(Fait Maison)</i>	Betteraves BIO Quiche carottes BIO , épinards et fromage râpé <i>(Fait Maison)</i> Salade verte Compote de fruits BIO	Melon Saumon Ratatouille <i>(Fait Maison)</i> Fromage AOP Crumble aux pommes