



Menus Restaurant Scolaire Juin 2026



Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Crudités bio 12	Salade de riz 12 7	Feuilleté au fromage 1.3.7	Gaspacho de courgettes 7	Salade verte 12
Boulettes de bœuf au curry 7	Piccata de poulet fermier 7	Queue de lotte 4 7	Saucisse de volaille	Burger Végétarien 1.3.7
Lentilles blondes	Fondue de courgettes	Mélange de céréales bio	Haricots verts 7	Frites
Crêpe au chocolat 1.3.7	Yaourt BIO 7	Glace vanille fraise 3.7	Coupe de fraises	Compote
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Concombre à la crème 7	Carottes râpées 12	Quiche au saumon 1.3.4.7	Macédoine mayonnaise 3	Taboulé 1
Côte de porc 7	Tortelloni fromage 1.3.7	Steak Haché	Emincés de poulet à la tomate	Dos de lieu noir au beurre rouge 7
Haricots beurre		Tomates provençale 1	Gnocchi de pommes de terre 1.7	Petits pois
Petit Suisse fruits 7	Cerises	Salade de fruits	Fromage blanc nature 7	Mille feuilles 1.3.7
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Pâté de campagne	Sardines au citron 4	Quiche lorraine 1.3.7	Tomates mozarella 7	Feuilleté à la viande 1.3.7
Poisson du jour 4	Saucisse de Toulouse	Fricassé de poulet à la Méditerranéenne	Lasagnes végétariennes 1.3.7	Sauté de veau au citron
Salade 12	Gratin dauphinois 7	Ratatouille		Riz
Petits suisses 7	Abricots	Compote pommes/fraises	Yaourt aux fruits 7	Glace vanille chocolat 3.7
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Taboulé 1	Mousse de canard	Saucisson fermier	Râpé de betteraves	Surimi mayo 3.4.2
Tortilla provençale 3	Piccata de poulet aux poivrons 7	Emincés de veau à l'abricot 7	Sauté de porc à l'Indienne	Poisson du jour 4
Salade 12	Fondue de courgettes	Haricots rouges	Coquillettes 1.3	Compotée de fenouil
Tarte fine abricot coco 1.3	Fromage blanc 7	Riz au lait fermier.7	Pêche	Yaourt aux fruits 7
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de tomates	Salade verte	Concombre vinaigrette 12	Salade de coquillettes 1.3	Radis au beurre 7
Escalope de porc à la moutarde 10	Hachis parmentier Végétarien 7	Sauté de dinde au citron et thym, compotée d'aubergine au basilic	Poisson du jour 4	Merguez
Poêlée printannière			Haricots verts 7	Semoule 1
Yaourt bio nature 7	Abricots bio	Fraises à la menthe	Fromage blanc et fruits 7	Glace liegeois chocolat 3.7



Nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits majoritairement frais et locaux

Menus pouvant être modifiés en fonction des disponibilités

