

# MENU

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

# RESTAURANT SCOLAIRE

## LUNDI

ENTRÉE Concombre <sup>1</sup> vinaigrette  
PLAT Filet de poisson <sup>7</sup> sauce poivrons  
DESSERT Fromage blanc <sup>1</sup>·<sup>9</sup> et fruits

## MARDI

ENTRÉE Melon <sup>6</sup> et pastèque  
PLAT Escalope de dinde  
Haricots verts et beurres sautés  
DESSERT Semoule au lait <sup>1</sup>

## MERCREDI

ENTRÉE Oeufs fayonnaise <sup>1</sup>  
PLAT Pâtes bio façon bolognaise  
FROMAGE Emmental <sup>1</sup>  
DESSERT Fruit de saison <sup>1</sup>  
GOÛTER Confiture de mûres <sup>1</sup> et pain

## JEUDI

ENTRÉE Betterave vinaigrette <sup>1</sup>  
PLAT Dahl de lentilles/riz/légumes <sup>1</sup>  
DESSERT Fruit de saison <sup>1</sup>

## VENDREDI

ENTRÉE Rillettes maquereaux  
PLAT Bœuf bourguignon <sup>1</sup>·<sup>2</sup>  
Brocolis vapeur <sup>1</sup>  
FROMAGE Camembert lait cru <sup>1</sup>·<sup>9</sup>  
DESSERT Gâteau aux pommes <sup>1</sup>



**1. LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE**



**2. PRODUITS LOCAUX**



**3. LABEL APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE**



**4. LABEL APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE**



**5. LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**



**6. LABEL ROUGE**



**7. CONSEIL POUR LA BONNE GESTION DES MERS**



**8. VIANDE FRANÇAISE**



**9. AVEC LE SOUTIEN DE L'UE · PROGRAMME LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE**



Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

