

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE ILLIES

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :  **BIO**  **REGIONAL**  **LABELLISÉ**

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.
CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Concombre Bio aux dés de fromage et vinaigrette	Repas Froid	Repas Végétarien		Repas Végétarien
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Jambon blanc de porc (de chez Metlon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise	Melion (HVE)	Empanné de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)	Œuf dur Bio et mayonnaise
Grain de pommes de terre Eygon Dauphinois	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron Chips Yacher qui rit Bio	Torta Bionis Bio ricotta épinards sauce tomate & emmental Bio râpé	Semoule Bio Ratatouille Bio du chef Minulette Bio	Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef
Compte fraîche pomme Bio du chef	Pastèque Bio	Cake aux pépites de chocolat du chef (fait, conf, farine Bio)	Fromage blanc Bio et sucre	Salade verte Bio & vinaigrette Nectarine (HVE)
22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien
Macedoine de légumes Bio mayonnaise	Filet de saumon (MSC) sauce nantua Cœur de blé Bio Epinards Bio à la bechamel Cordia Bio	Bertrives Bio vinaigrette à la chondrie Argilettes de poulet sauce au Maroilles (s/viande : romêlere Bio du chef)	Repas Végétarien Sant Nectarine AOP Compte fraîche pomme Bio viande du chef	Melion (HVE)
Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC)	Riz Bio	Pommes de terre noisette	Lasagnes végétariennes (régimes Bio à la Provençale) du chef	Galette de boudin noir aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne) Tomates Bio à la vinaigrette
Yaourt fermier à l'abricot (ferme des Amoureux)	Abrecois Bio	Nectarine (HVE)		Mousse au chocolat du chef
29-juin	30-juin	1-juil	2-juil	3-juil
Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Repas Végétarien	Burger Fish Party
Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage Bio	Quiche lorraine du chef (œuf et lait Bio) (s/viande : quiche au fromage)	Carottes et pois chiches Bio à l'ornade Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup Frites fraîches
Boissons de terrilles Bio Cognac Bio & emmental Bio râpé	Empanné de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignets de calmars) Riz Bio Petits pois Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Edam Bio	Compliments Bio Pastèque Bio	
Fromage blanc Bio et cassonade	Nectarine (HVE)	Compte fraîche pomme Bio du chef		Cooke aux pépites de chocolat du chef (œuf fait farine Bio)

