



MOIS DE JUIN 2026

*Aide laitages, fruits et légume UE



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>Chou blanc Retour de pêche Poêlée de saison Ananas* Goûter : pain / compote / lait</p>	<p>Pastèque Poêlée de saison à la carbonara de chorizo Salade* Fromage blanc* Goûter : gâteau maison / lait</p>	<p>Melon Arancini Poêlée de saison Glace Goûter : brioche / lait / fruit de saison</p>	<p>Cake Kedjenou poulet Courgettes sautées Flan chocolat Goûter: pain aux céréales / beurre / fruit de saison</p>	<p>Coleslaw Raviolis Fromage* Fruit de saison* Goûter: pain / pâte à tartiner / fruit de saison</p>
<p>LUNDI 8 France – Irlande du nord</p>	<p>MARDI 9 Menu des CP A</p>	<p>MERCREDI 10</p>	<p>JEUDI 11</p>	<p> VENDREDI 12</p>
<p>Betterave à la normande Riz cantonais Fromage* Apple Crumble Irlandais Goûter : Pain rilette de poulet / fruit de saison</p>	<p>Tarte à la tomate Pâtes à la bolognaise Fromage râpé* Fraise chantilly Goûter : Cake maison / fruit de saison</p>	<p>Salade de saison Quiche à l'oignon Salade Profiterole maison Goûter: ba-guette / beurre / compote</p>	<p>Pastèque Colombo de dinde Céréales gourmandes Clafoutis Goûter: gâteau maison / fruit de saison</p>	<p>Piémontaise Poisson meunière Fondue de poireaux Fruit de saison* Goûter: Pain tigré / fruit de saison</p>
<p>LUNDI 15</p>	<p>MARDI 16 France - Sénégal</p>	<p>MERCREDI 17</p>	<p>JEUDI 18</p>	<p> VENDREDI 19 HELLFEST</p>
<p>Cèleri rémoulade Retour de pêche Pommes vapeur Fromage blanc* Goûter : ba-guette / beurre / fruit de saison</p>	<p>Salade de radis Yassa poulet Riz / légumes Fromage* Fruits de saison* Goûter: gâteau maison / fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Sauté de dinde curcuma Poêlée de saison Roulé fourré Goûter : cookie / lait / fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise Galette de blé Purée carottes Yaourt* Goûter: pain / fromage / fruit de saison</p>	<p>Melon/Pastèque Américain saucisse Frites Glace Goûter: Gâteau maison / chocolat / lait</p>
<p>LUNDI 22 France – Irak</p>	<p>MARDI 23</p>	<p>MERCREDI 24</p>	<p>JEUDI 25</p>	<p> VENDREDI 26 France – Norvège</p>
<p>Salade de tomates Marqat fasolia (haricots blancs - Agneau) Fromage* Fruits de saison* Goûter: pain au lait / fromage / fruit</p>	<p>Rillettes de sardines Retour de pêche Choux romanesco Yaourt* cookie maison Goûter: gâteau maison / fruit de saison</p>	<p>Buffet froid Glace Fruits de saison* Goûter : pain brioché / confiture / lait</p>	<p>Feuilleté fromage Sauté de porc Pommes de terre rissolées Salade Fruits de saison* Goûter : Pain salami / fruit de saison</p>	<p>Salade norvégienne Quiche de saison Salade Kärleksmums et sa crème anglaise maison Goûter : Gaufre / fruit de saison / lait</p>

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueils collectifs de mineurs et un médecin sur demande des parents.



Les produits issus de l'agriculture biologique sont écrits en « verts »

Écolabel « Pêche Durable »

Menu végétarien

L'Appellation d'Origine Protégée « AOP »

Label Rouge

Haute valeur environnementale « HVE »

Bleu-Blanc-Cœur « BBC »

indication géographique protégée « IGP »

L'engagement qualité du restaurant scolaire :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés, avec des produits frais et des viandes d'origine française.

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus, pour faute de livraison notamment.

