



Restaurant scolaire juin 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 01/06 au 05/06	Friand au fromage *1/3 Pilons de poulet Frites *1 Fruit	Betteraves fromagères *3/11 Œuf mollet florentine *2/3 Riz Fromage *3 Compote et biscuit	Duo de charcuterie Filet de colin *13 Purée de carottes *2/3 Crème dessert	Carottes râpées *11 Steak de bœuf Gratin dauphinois *2/3 Lassi aux fruits rouges *3	Salade aux croutons *11 Escalope de porc Haricots verts Fromage *3
du 08/06 au 12/06	Salade coleslaw *3/11 Haché de veau Carottes vichy *3 Yaourt *3	Macédoine de légumes Pilons de Poulet Potatoes maison Fruit	1/2 pomelos Chili de légumes Fromage *3 Gâteau à la coco *1/3	Sardine à la tomate Chou braisé Escalope de volaille Riz au lait *3	Céleri rémoulade *11 Rougail de saucisse Riz Fromage blanc *3 Fruit
du 15/06 au 19/06	Pâté de campagne Poisson bordelaise Pomme de terre vapeur Fruit	Salade de blé *11 Poulet à l'orientale Semoule Fromage blanc *3	Méli mélo de crudités *11 Spaghetti à la bolognaise Glace *3	Tomates cerise *11 Kebab Potatoes *1 Babybel *3 Beignet *1	Tarte fromagère *2/3 Dall de légumes à la coco *3 Riz sauvage Yaourt *3 Fruit
du 22/06 au 26/06	Salade de tomates *11 Moules à la portugaise Frites *1 Compote liégeoise *3	Betteraves *11 Côtes de porc charcutière *11 Bouलगour Fromage de chèvre Fruit	Taboulé *11 Poêlée de légumes Cordon bleu *3 Compote de fruits rouges *3	Carottes râpées *11 Risotto de légumes Flan pâtissier *2/3 Fruit	Nems *1 Sauté de porc au caramel *3 Purée de pommes de terre *2/3 Yaourt *3 Fruit
du 29/06 au 03/07	Pêche au thon *2/13 Spaghetti à la carbonara *1/2/3 Fruit	Salade de lentilles *11 Tarte fromagère *2/3 Salade verte *11 Fromage blanc *3 Fruit	Carottes râpées *11 Steak haché Salsifis Liégeois au caramel *3	REPAS ESPAGNOL Pan con tomate Paëlla Queso *3 (fromage) Melocoton (pêche)	REPAS EXTERIEUR Melon Kebab Potatoes Cornet fraise *3



ALLERGENES

1 gluten 6 soja 11 moutarde
 2 œuf 7 lentille 12 crustacés
 3 lait 8 sésame 13 poisson
 4 arachide 9 lupin 14 mollusques
 5 fruit à coque 10 céleri 15 sulfites



Agriculture bio



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts



Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement