

Menu de la restauration scolaire Juin 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01/06	02/06	04/06	05/06
Pastèque Croustillant au fromage Salade de pâtes BIO Chausson aux pommes	Salade de haricots vert Saucisse de Toulouse Lentilles Verre de lait Biscuit	Nem au poulet Sauté de dinde au curry Riz Panna cotta aux fruits	Tartine d'avocat Sauté de boeuf Carottes Fromage Fruit
08/06	09/06	11/06	12/06
Radis au beurre Brun de veau Pâtes BIO Gruyère râpé Crème au chocolat	Salade de tomates Paupiette Petits pois carottes Fromage BIO Glace	Oeuf mayonnaise Semoule BIO aux légumes Yaourt BIO Fruit	Carottes râpées Brochette de poisson Boulgour BIO Fruit
15/06	16/06	18/06	19/06
Melon Jambon blanc Taboulé Fromage Mousse au chocolat	Concombres Rôti de boeuf froid Pomme de terre en salade Yaourt BIO Fruit	REPAS MÉDITERANNÉEN	Jus de pampleousse Fish and Chips Fromage frais Carrot Cake
22/06	23/06	25/06	26/06
Poulet rôti Duo de haricots Fromage Glace	Pastèque Spaghettis BIO Sauce végétale Gruyère râpé Fruit	Buffet de l'été !	Crudités Steak haché Pomme sautées Fromage Crème vanille

REPAS À THÈME LE 18/06 :

Le repas à été proposé par l'équipe de cuisine et voté par le CME.



FAIT MAISON



CIRCUIT COURT

* Ferme des Peupliers



France AgriMer

Lorsque le plat principal contient du lait et du fromage (ex : gratin), il n'y en aura pas avant le dessert.

Les contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus et vous voudrez bien, le cas échéant, nous en excuser.