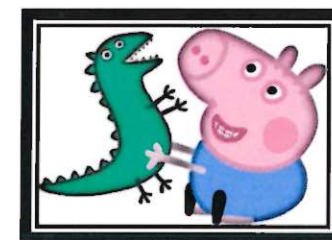




**Juin
Juillet
2026**



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 7 juin	Melon bio Porc lait coco Riz Verre de lait biscuit	Taboulé bio Steak Petit pois carotte bio Petit suisse aux fruits bio	Concombre bio à la crème Pâtes complètes au gruyère Fraises bio Chantilly	Pastèque bio Poisson Pommes de terre persillées Fromage
Du 8 au 14 juin	Tomates cerises bio Cordon bleu Haricots verts bio Samoule au lait	Melon bio Paëlla Flamby	Carottes râpées bio Couscous Compote de pomme bio	Salade composée bio Tarte au thon Salade Glace
Du 15 au 21 juin	Tomates bio mozzarella Spaghetti Bolognaise Salade de fruits bio	Pastèque bio Omelette Pommes de terre bio Mousse au chocolat	Melon bio Cuisses de poulet abricot Frites Glace	Salade Parisienne bio Poisson Purée de Brocolis bio Fromage
Du 22 au 28 juin	Tomates bio Rôti de porc Pommes de terre sautées bio Ile flottante	Melon bio Veau à l'ananas Riz Yaourts aux fruits bio	Radis bio beurre Gratin de pâtes Gruyère bio Crème caramel bio	PIQUE-NIQUE POUR TOUS :)
Du 29 juin au 5 juillet	Carottes râpées bio Pâtes carbonara Fraises bio Chantilly	Melon bio Saucisses/Merguez Frites Glace	Repas crêpes Kouigns	PIQUE-NIQUE POUR TOUS :)



BONNES VACANCES D'ÉTÉ
UN GRAND MERCI ET BELLE RETRAITE À NOTRE MIREILLE ADORÉE

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique. La viande est d'origine française.

Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

