

MENUS du 1 juin au 3 juillet 2026

<p><b>Lundi 1 juin</b> Salade de Pennes Roulé au fromage Jeunes carottes Rond de Burdignes à la coupe Melon</p>	<p><b>Mardi 2 juin</b> Tomates Aiguillettes de poulet froides Salade du berger Petit Nova Bio aromatisé Banane</p>	<p><b>Mercredi 3 juin</b> Betteraves cuites vinaigrette Rôti de dinde sauce à l'indienne Riz Bio Carré Ligueil à la coupe Liégeois au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 4 juin</b> Radis beurre Jambon blanc Salade de blé Saint Môret Nectarine</p>	<p><b>Vendredi 5 juin</b> Mélange tendre pousse Tranche de colin façon fish &amp; chips Flan de brocolis Yaourt Bio au sucre de canne Beignet au chocolat</p>
<p> <b>Lundi 8 juin</b> Salade verte Macaronis à la carbonara Vache qui rit Compote de pommes maison à la vanille</p>	<p><b>Mardi 9 juin</b> Bœuf Stroganov Courgettes Bio andalouses Pommes de terre vapeur aux herbes Petit suisse nature Gâteau basque</p>	<p><b>Mercredi 10 juin</b> Taboulé Saucisses grillées Choux fleur Bio à la crème Fromage blanc Abricots</p>	<p><b>Jeudi 11 juin</b> Pâté croûte Rôti de porc au thym Purée de légumes Petit suisse aromatisé Cerises</p>	<p><b>Vendredi 12 juin</b> Pastèque Quenelle nature sauce tomate et olives Riz Pont l'évêque AOP à la coupe Mousse au chocolat</p>
<p><b>Lundi 15 juin</b> Rosette (Elem) Samoussa aux légumes (Mat) Œufs à la crème Epinards Petit Nova Bio aromatisé Compote de pommes et abricots</p>	<p><b>Mardi 16 juin</b> Tomates Cervela Salade de lentilles Bio Local Petit Louis tartine Pêche</p>	<p><b>Mercredi 17 juin</b>  ALSH  FERME</p>	<p><b>Jeudi 18 juin</b> Salade de riz Moussaka de bœuf Yaourt Local ETREZ Abricots Bio</p>	<p><b>Vendredi 19 juin</b> Melon Filet de lieu MSC façon niçoise Torsades Bio Saint Nectaire à la coupe AOP" Crème dessert vanille</p>
<p><b>Lundi 22 juin</b> Salade de haricots verts vinaigrette balsamique Quenelle de carpe sauce Nantua Riz Bio Yaourt nature fermier DESIRIS HVE Pêche</p>	<p><b>Mardi 23 juin</b> Taboulé (semoule Bio) Chipolata régionale Carottes Brie à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 24 juin</b> Bagna poulet Chips Edam portion Abricots</p>	<p><b>Jeudi 25 juin</b> Pastèque Surimi mayonnaise Salade de cocos en persillade Petit suisse nature Banane</p>	<p><b>Vendredi 26 juin</b> Cœur de laitue Beaufilet de colin au beurre blanc Petits pois Fromage blanc Moelleux aux fruits</p>
<p><b>Lundi 29 juin</b> Radis beurre Steak haché sauce salsa Coquillettes Bio au beurre Carré ligueil à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Mardi 30 juin</b> Salade verte Batavia Rôti de dinde froid Taboulé Petit suisse nature Pomme</p>	<p><b>Mercredi 1 juillet</b> Tomates Cheeseburger Potato Wedges Yaourt local ETREZ Eclair au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 2 juillet</b> Salade du Puy (Lentilles Bio local) Nem aux légumes Haricots verts persillés Fromage blanc Melon</p>	<p><b>Vendredi 3 juillet</b> Sandwich au poulet Chips Yaourt à boire à la vanille Gourde de compote Biscuits fourrés chocolat</p>



Bon appétit !

Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)





**RESTAURANT SCOLAIRE RENÉ CASSIN  
LA CHAPELLE DE GUINCHAY**



**MENUS du 1 juin au 3 juillet 2026**

--	--	--	--	--



**Bon appétit !**  
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

