

MENUS • JUIN 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 juin	Melon Steak haché Pommes noisettes Lait fraise Biscuit	Acras de morue Paupiette de veau Courgettes Fromage blanc Spéculoos	Salade composée Pâtes carbonara ♥ Fromage ♥ Fruit	Tomates vinaigrette Croque fromage ♥ Petits pois Donuts	Rillettes Poisson à l'ail Riz Crème caramel
Du 08 au 12 juin	Salade à l'emmental croûtons Cordon bleu ♥ Haricots verts Pastèque	Concombres à la crème Saucisses Lentilles ♥ Fromage ♥ Fruit	Cervelas Brochette de dinde Brocolis Riz au lait	Carottes râpées Curry de poulet lait coco Riz ♥ Compote ♥ Biscuits	Salade Moules Frites ♥ Fromage ♥ Fruit
Du 15 au 19 juin	Tomates mozzarella Poulet rôti Chou-fleur Gaufre Nutella	Salade Pizza kebab Petit suisse Cigarettes russes	Taboulé Tartelette provençale Salade Ananas chantilly	Melon Poisson pané ♥ Courgettes Brownie crème anglaise	Menu Challenge
Du 22 au 26 juin	Samoussas légumes Paupiette de bœuf ♥ Carottes à l'ail Fromage blanc aux fraises	Concombres à la crème Riz aux légumes ♥ Compote ♥ Biscuit	Salade grecque Sauté de dinde aux olives ♥ Haricots beurre Semoule à la vanille	Betteraves Quiche Lorraine Salade Choux chantilly	Rillettes de thon Poisson Pommes vapeur ♥ Fruit ♥ Biscuit
Du 29 juin au 03 juillet	Friand Chipolatas Ratatouille Fromage Fruit	Salade Burger Frites Glace	Guacamole gressins Ravioles épinards ricotta Cake banane citron	Piémontaise Poisson ♥ Brocolis Flamby	Pique-nique

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

♥ Produits issus de l'agriculture biologique

♥ Repas végétarien

Vacances scolaires