MARSAC SUR L'ISLE

MENUS de JUIN 2026

TERRITOIRE BIO ENGAGE

Niveau 3

+ 60% de produits BIO

lundi, 1 juin	mardi, 2 juin	mercredi, 3 juin	jeudi, 4 juin	vendredi, 5 juin
Carottes rapées (bio)	Taboulé	Concombre (bio)	Gaspacho (bio)	Salade verte, emmental et croutons
Omelette (bio)	Rôti de porc (bio)	Sauté de Bœuf (bio)	Beignets de Calamar	Sauté de volaille (bio)
Pâtes (bio)	Carottes vichy (bio)	PdT vapeur (bio)	Riz (bio)	Boulgour (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Fruit (bio)
	Fruit (bio)		Sorbet fraise (bio)	

Menu : classe de Mme DELAGE

lundi, 8 juin	mardi, 9 juin	mercredi, 10 juin	jeudi, 11 juin	vendredi, 12 juin
Betteraves vinaigrette (bio)	Salade de tomates / Mozza	Charcuterie (porc / volaille)	Pêche au thon	Melon (bio)
Boulettes de veau (bio)	Poisson frais (sauce vierge)	Poulet Rôti (bio)	Sauté de porc (bio)	Salade de pâtes Niçoise végé
Pâtes (bio)	Riz pilaf (bio)	Petits pois - carottes (bio)	Semoule (bio)	*(pâtes, p. chiche, olive, poivron, concombre, tomate)*
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Dessert Maison	Fromage A.G. (bio)
	Fruit (bio)			Fruit A.G. (bio)

Repas Partagé Parents

lundi, 15 juin	mardi, 16 juin	mercredi, 17 juin	jeudi, 18 juin	vendredi, 19 juin
Taboulé	Betteraves vinaigrette (bio)	Rillettes de thon	Tomates vinaigrette (bio)	Melon (bio)
Sauté de volaille (bio)	Boulette tomate basilic	Rougail (Porc) (bio)	Poisson	Rôti de veau (bio)
Gratin de Brocolis (bio)	Pâtes (bio)	PdT au four (bio)	Riz (bio)	Polenta au four (bio)
Laitage (bio)	Fromage A.G. (bio)	Fromage (bio)	Dessert Maison	Laitage (bio)
	Fruit A.G. (bio)	Fruit (bio)		

lundi, 22 juin		mardi, 23 juin		mercredi, 24 juin		jeudi, 25 juin		vendredi, 26 juin	
Salade de choux (rave et blanc) (bio)		Salade composée (salade, maïs, croutons, ...)		Velouté de courgette au curry (bio)		Tzatziki (bio)		Carottes rapées à l'orange (bio)	
Chipolatas (porc)		Poisson frais		Saucisse de volaille		Omelette (bio)		Poulet rôti (bio)	
Semoule (bio)		Riz (bio)		Röstis		Pâtes (bio)		Frites	
Fromage (bio)		Laitage (bio)		Fromage A.G. (bio)		Dessert Maison		Laitage (bio)	
Fruit (bio)				Fruit A.G. (bio)					
Gateau Moelleux	Fruit	Céréales	Lait	Brioche	Barre de chocolat	Gateaux secs	Fruit	Pain	Confiture

lundi, 29 juin		mardi, 30 juin		mercredi, 1 juillet		jeudi, 2 juillet		vendredi, 3 juillet	
Melon (bio)		Salade de tomates (bio)		Salade de Pomme de terre (bio)		Concombre vinaigrette (bio)		Pizza Lég. / Croque M. / Quiche From.	
Poisson pané		Falafel végé		Nuggets		Rôti de porc (bio)		Chips / Jus de pomme	
Riz (bio)		Purée verte (H. verts, petits pois) (bio)		Haricots verts (bio)		Pâtes (bio)		Babybel	
Laitage (bio)		Fromage (bio)		Laitage (bio)		Fromage A.G. (bio)		Pastèque	
		Fruit (bio)				Fruit A.G. (bio)		Sorbet	
céréales	Lait	Gateau Moelleux	Fruit	Gateaux secs	Fruit	Quatre quart	Barre de chocolat	A.G	A.G

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises et en majorité locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC), la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio.
Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
A.G. : Anti-Gaspi :Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés.