



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 8 juin au 2 juillet 2026



Agriculture
Biologique



Approvisionnement
local



Vieilles France

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Carottes râpées Sauté de bœuf aux oignons Printanière de légumes Fromage blanc à la vanille	Rillettes de thon Escalope de porc Courgettes Fruit de saison	 Melon Poisson meunière Purée Fromage / Fraise	Guacamole Poulet à l'ananas Riz Mangue	Betteraves Pizza aux légumes Salade Yaourt



Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Taboulé Pané blé tomate / mozzarella Courgettes persillées Crème anglaise	 Mafé au bœuf Riz et patates douces Tiakri à l'ananas <i>(Semoule, fromage blanc et ananas)</i>	 Salade de tomates Poulet rôti Haricots verts Glace	Melon Pâtes aux poissons et fruits de mer Pâtisserie	Concombres vinaigrette Saucisse Lentilles Mousse au chocolat



Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
 Houmous / pain pita Aubergines à l'irakienne Mouhalabieh <i>(Flan à la fleur d'oranger et pistache)</i>	 Carottes râpées Bolognaise de lentilles Riz Yaourt aux fruits	 Saucisson Steak haché Gratin de courgettes Eclair au chocolat	 Salade de pâtes Sauté de poulet à la provençale Ratatouille Pastèque	 Rillettes au saumon et aneth Parmentier de saumon et cabillaud Eplekake <i>(Gâteau aux pommes </i>)

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Salade de riz Omelette Haricots verts Fruit de saison	 Friand hot dog Wings de poulet Salade de pomme de terre Sundae caramel	 Concombres Burger Potatoes Salade de fruits	Salade composée Veau Marengo Carottes Yaourt à la fraise	Melon Cordon bleu Petits pois Glace

