

Menus du Restaurant Scolaire

JUIN 2026

Semaine du 01 au 05

L U N	<p>*Pépinette, avocats, petits pois Bio, ciboulette Cordon Bleu de Volaille Bio (VVF) *Petits légumes poêlés Edam Bio Crème vanille ou chocolat Bio</p>
M A R	<p>*Salade verte HVE local, tomate local HVE, fines herbes Steak Haché (VBF) ketchup Frites (Fr) (CE2) Samos *Assiette de fruits coupés de saison</p>
M E R	<p>(*Salade Italienne), tomate local HVE, mozzarella, basilic *Bolognaise végétal *Spaghetti Bio Fromage blanc nature Bio *Salade de fruits</p>
J E U	<p>(*Salade Potager), brocolis Bio, tomates local HVE, œuf dur Saucisse de Montlouis (VVF) Local *Lentilles vertes Bio Yaourt aromatisé Bio *Assiette de fruits coupés de saison</p>
V E N	<p>*Salade verte HVE local, Betterave Local Bio, échalote * Cabillaud (MSC) * Sauce Oseille * Trio d'Orge, Lentilles et fèves poêlés Cantal AOP Tartes aux Pommes Bio</p>

Semaine du 08 au 12

L U N	<p>*Salade local, blanc de poulet, tomate (HVE) local, fromage *Jambon (VVF) Braisé Céréales Bio Yaourt nature Bio Compote pomme Bio</p>
M A R	<p>Rosette de Lyon et son cornichon * Haut de Cuisse de Poulet (VVF) au Four *Pomme de terre sautées Petit suisse nature *Assiette de fruits coupés de saison</p>
M E R	<p>*Concombre local HVE à la crème et ciboulette *Dos de Lieu Sauce Curry *Purée de légumes Plateau de Fromage Crêpes au sucre</p>
J E U	<p>Sorties Evénements Scolaire Restauration Fermée</p>
V E N	<p>* Taboulé semoule, tomate concombre local HVE menthe Croq 'Fromage * Epinard (Fr-Bio) à la béchamel Gouda AOP *Assiette de fruits coupés de saison</p>

Semaine du 15 au 19

L U N	<p>*Salade de riz IGP Bio, tomate Local HVE, échalote Omelette nature Bio Salade verte HVE Local Fromage blanc nature Bio *Salade de fruits</p>
M A R	<p>Salade verte local HVE, croutons et fromage *Porc Fermier Sauce Aigre Douce (VPF, IGP Label Rouge, Local) *Purée de Patate douce Cantal AOP *Assiette de Fruits coupés saison</p>
M E R	<p>Repas thème Camping</p>
J E U	<p>*Tomate local HVE, chorizo, vinaigrette *Dinde Façon Tajine (VVF Label Rouge IGP) *Semoule Bio Yaourt aromatisé Bio Eclair Vanille ou Chocolat</p>
V E N	<p>*Concombre local HVE, vinaigrette *Boulette de Boeuf (VBF Bio) au Four Sauce Tomate Bio Pomme de terre rissolées Bio Petit suisse nature Bio *Assiette de fruits coupés de saison</p>

Semaine du 22 au 26

L U N	<p>Radis Roses local et son beurre * Nuggest de poisson (MSC) et son citron * Riz de Camargue (IGP, Bio) Pilaf Yaourt nature Bio Compote pomme banane</p>
M A R	<p>*Haricot vert Bio et tomate HVE Local, échalote Boulette végé tomate basilic *Coudes rayés Petit Filou *Assiette de fruits coupés de saison</p>
M E R	<p>*Salade de Pomme de terre local Bio *Cuisses de Poulet (VVF) au Four Ratatouille Bio Gouda Bio *Riz au lait</p>
J E U	<p>*Carottes Bio local, sauce yaourt, ciboulette *Steak haché de bœuf (VBF) Ketchup Frites CE2 Fromage blanc nature Bio *Assiette de fruits de saison</p>
V E N	<p>*Grain de Blé Bio, Volaille (VVF) Tomate local (HVE) * Colombo de porc Fermier (VPF, IGP, Label Rouge, Local) * Haricot-vert Bio (Fr) Persillés Mimolette Ile Flottante</p>