








Semaine du 1^{er} juin 2026 au 05 juin 2026

Lundi 1 ^{er}	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Poulet rôti bio Haricots beurre bio Haricots verts bio Fromage Fruits	Salade d'haricots verts à la Parisienne Steak haché maison Pommes de terre au four Glace 	Salade de tomates / Mozzarella Croissant au jambon Salade Yaourt	Surimi / Avocats / Crevettes Poisson Courgettes  Eclair	<u>MENU VEGETAL</u> Œuf mayonnaise Lasagnes Salade Fromage blanc et son coulis

Semaine du 08 juin 2026 au 12 juin 2026

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Radis au beurre Saucisse Lentilles Yaourt	Sardine à l'huile Couscous de poulet Salade de fruits frais	Melon Escalope de dinde Ratatouille Mousse au chocolat 	<u>MENU VEGETAL</u> Taboulé Feuilleté Chèvre Epinards Salade de croutons Glace	Salade Grecque Poisson Riz Pilaf Compote et Spéculoos

Semaine du 15 juin 2026 au 19 juin 2026

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Pastèque  Jambon braisé Petits pois Gaufre	<u>MENU VEGETAL</u> Concombre Pizza aux trois fromages Salade Fruits	Salade Niçoise Boulettes de bœuf haché Tomates à la Provençale Semoule Glace	Pâté de campagne Brochettes de volailles Courgettes sautées au curry Beignet au chocolat 	Macédoine de légumes Fish and chips Purée de carottes Crème Anglaise Biscuit

Semaine du 22 juin 2026 au 26 juin 2026

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Melon Rôti de porc / Flageolets Fromage Fruits	Salade de betteraves  Poulet rôti bio /Frites Glace	<u>MENU VEGETAL</u> Bâtonnets de légumes Sauce Boursin Croque-Monsieur Salade Crème brûlée	Salade tomates et concombres Filet de poulet aux épices Boulgour et ses petits légumes Compote	Feuilleté au fromage Poisson Poêlée de légumes Yaourt

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81