

Restaurant Scolaire

Du 1er au 12 Juin 2026



label rouge

Appellation d'origine protégée



Produits bio



Bleu blanc cœur

viande française



légumes fruits local



Œuf France



poisson issu de la pêche durable

| Lundi 1er Juin | Mardi 2 Juin | Mercredi 3 Juin | Jeudi 4 Juin | Vendredi 5 Juin |
|---|--|---|---|--|
| feuilleté fromage dail de lentilles corail boulgour/quinoa emmental nappé caramel bio | paté à l'ancienne sauté de dinde au curry haricots verts brie B&E fruits de saison | salade cœur de blé roti de porc froid flageolets/carottes petits suisses fruits | carottes rapées à l'orange sauté de porc au caramel riz gaufre aux fraises chantilly maison | radis poisson sauce crevettes pomme de terre et courgettes fromage blanc |
| Lundi 8 Juin | Mardi 9 Juin | Mercredi 10 Juin | Jeudi 11 Juin | Vendredi 12 Juin |
| betteraves sauté de bœuf petits pois yaourt bio | salade composée de rizettis quiche 4 fromages salade poires chocolat | tomates/œufs tartiflette salade yaourt à boire | salade céleri /carottes à l'orange Pâtes au thon crème dessert vanille bio | concombres saucisses lentilles Gâteau anniversaire |



Menu établi sous réserve de modifications
en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.