














































RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 22 juin au 3 juillet 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 22 au 26	<p>Carottes râpées  </p> <p>Filet de cabillaud  </p> <p>Ratatouille &  </p> <p>Riz semi complet </p> <p>* Purée de fruit </p>	<p>Mélimélo de salade & </p> <p>gouda  </p> <p>Cervelas rôti</p> <p> Gratin de pommes de terre </p> <p>* Fruit  </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Melon  </p> <p> Salade de pâtes avec </p> <p>Macédoine de légumes, œufs durs, mayonnaise et dés d'emmental</p> <p>* Yaourt </p>	<p>Salade verte </p> <p>Burger maison </p> <p>Steak, cheddar, tomate</p> <p>Frites</p> <p>Ketchup mayonnaise</p> <p>Glace</p>
Du 29 au 03	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Pois chiches, betteraves </p> <p>Cappelletis ricotta épinards </p> <p>Poivronnade  </p> <p>* Fromage </p> <p>* Salade de fruits du che  </p>	<p>Salade haricots verts et oignons rouges  </p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Boulogour aux petits  </p> <p>légumes de Provence</p> <p>* Fromage </p> <p>* Purée de fruits </p>	<p>Salade verte </p> <p>Jambon rôti</p> <p> Pâtes au beurre, gruyère râpé </p> <p>* Fromage </p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Salade verte </p> <p> Paëlla :</p> <p>Poulet, chorizo, riz, poivrons, petits pois, poivronnade, moules, crevettes</p> <p>* Fromage </p> <p>Yaourt à boire </p>
<p>Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.</p>				

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)