



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 25 mai au 19 juin 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 25 au 29</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<u>Menu végétarien</u> Concombres et pois chiches Tortellinis mozzarella tomate et pesto * Yaourt	Salade de tomates Colin mariné au zeste de citron Epinards à la crème et perles de blés Petit suisse	Salade haricots beurre persillade au citron Bourguignon Pommes de terre Fromage * Fruits de saison
<b>Du 01 au 05</b>	<u>Menu végétarien</u> Salade verte, haricots rouges, maïs Pâtes coudes demi-complètes à la crème de tomate Et gruyère râpé * Yaourt	Salade mélangée Tagine d'agneaux au miel Courgettes et semoule Flan lacté au chocolat du chef	Tomates croc au sel Longe de porc rôtie au jus Riz semi complet * Fromage blanc	Salade verte et feta Navarin de la mer : morue, lotte et colin Pommes de terre, carottes, fèves et navet * Yaourt a la grecque
<b>Du 08 au 12</b>	Iceberg, carottes, concombres et fromage Faux filet de bœuf grillé, grenailles rôties, sauce ail et fines herbes * Salade de fruits	Melon Filet de colin Haricot verts vapeur et Eibly Crème beurre citron Entremet du chef	Salade de tomates Mozzarella basilic Poulet basquaise Riz camarguais semi complet * Fromage blanc	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles et carottes Gnocchis Pesto Rosso * Fromage * Fruit
<b>Du 15 au 19</b>	<u>Menu végétarien</u> Concombres Chili à la tomate Haricots rouges et riz * Fromage * Purée de Fruits	Chou-chinois et gruyère Sauté de poulet aux légumes Nouilles chinoises Glace	Fruit Tomates à croquer Filet mignon de porc Gratin de courgettes vertes et jaunes Tarte à la pomme	* Salade verte Lasagnes de veau, tomate et béchamel * Fromage * Purée de fruits

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

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)