

# Menus des Restaurants Scolaires

	DU 01/06 AU 05/06/26	DU 08/06 AU 12/06/26	DU 15/06 AU 19/06/26	DU 22/06 AU 26/06/26
LUNDI	Concombre et tomates bio à la féta AOP Sot l'y laisse de dinde à l'estragon Petits pois bio Fromage blanc bio et dés de poires Goûter : Pain viennois Fruit	Melon Sauté de porc à la moutarde Boulgour aux aubergines Comté AOP Fruit Goûter : Biscuit bio Fruit	Betteraves rouges bio et mozzarella Omelette bio à la ciboulette Macaronis bio Fruit bio Goûter : Pain viennois Fruit	Tomates bio vinaigrette et basilic Rôti de veau Haricots beurre bio persillés Tomme Catalane AOP Fruit Goûter : Compote de fruits Biscuit bio
MARDI	Champignons à la crème bio Couscous végétarien Semoule Petit suisse bio aux fruits Fruit Goûter : Biscuit bio - Fruit	Charcuterie Filet poisson à l'aneth Riz bio safrané Camembert bio Fruit Goûter : Pain confiture bio - Fruit	Radis beurre bio Escalope de dinde BBC garam massala Fèves et carottes Tomme noire Fruit Goûter : Pain chocolat bio à croquer - Fruit	Salade composée du chef Sauté de porc bio thaï Purée de patates douces Yaourt bio les 2 vaches framboise Fruit Goûter : Pain fromage - Fruit
MERCREDI	Cake au fromage maison Rôti de porc Purée de brocolis bio Fruit Goûter : Choco - Fruit	PIQUE - NIQUE	PIQUE - NIQUE	Wrap de crudités Poulet rôti bio Haricots verts bio Semoule vanille bio Goûter : Pancake maison - Fruit
JEUDI	Salade composée du chef avec fromage Poisson frais du jour au coulis de courgettes bio Cœur de blé Banane bio au chocolat Goûter : Yaourt à boire Biscuit bio	Salade de pâtes bio à la Sicilienne Emincé végétarien façon mafé Riz bio Tomme blanche Fruit Goûter : Pain fromage Fruit	Tarte à la tomate et moutarde emmental bio Falafel végé maison au coulis de tomates Courgettes bio Fruit Goûter : Pain fromage Yaourt aux fruits	Salade de perles et lentilles bélouga Chili végé Riz bio Salade verte Compote pomme poire bio Goûter : Yaourt bio les 2 vaches citron Gaufrettes
VENDREDI	Pomelos bio Cordon bleu frais Carottes vichy bio Brie bio Fruit Goûter : Compote de fruits Biscuit bio	Salade composée du chef Emincé de bœuf sauce piquante Coquillettes Yaourt vanille bio Fruit bio Goûter : Fromage blanc bio Fruit	Carottes râpées bio et fenouil croquant Encornets fris sauce câpres Ratatouille maison Emmental bio Fruit Goûter : Biscuit bio Fruit	Hachis parmentier de bœuf gratiné à l'emmental bio Salade verte Brie bio Fruit Goûter : Pain confiture bio Fruit

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits

et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :





Produit local



Produit bio



Viande française



Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

DU 29/06 AU 03/07/26

LUNDI	Betteraves vinaigrette Poisson sauce citron Riz bio pilaf Petit suisse sucré Fruit <i>Goûter : Pain chocolat à croquer bio </i> Fruit			
MARDI	Coleslaw Escalope de dinde sauce chorizo Purée de brocolis bio Yaourt bio citron <i>Goûter : Biscuit bio </i> Fruit			
MERCREDI	Salade d'avocat et tomates cerise Sauté de veau marenco Julienne de légumes Yaourt brassé bio framboise Crumble de pommes bio <i>Goûter : Choco- Fruit</i>			
JEUDI	Apéro feuilleté Tenders de poulet Potatoes maison Glace <i>Goûter : Pain viennois </i> Fruit			
VENDREDI	Melon Steak fromager bio Petis pois bio Cookies maison <i>Goûter : Gaufre</i> Fruit			

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Les allergènes :

