





 RESTAURANT SCOLAIRE - Menus du 1 Juin au 3 Juillet 2026 				
 Semaine du 1 au 5 Juin	 Semaine du 8 au 12 Juin	 Semaine du 15 au 19 Juin	 Semaine du 22 au 26 Juin	 Semaine du 29 au 3 Juillet
Lundi Feuilleté tomate Rôti de Dinde-Légumes d'été Pêche Chantilly	Salade Napoli Poulet -H. Vert Fromage blanc-couillis	Macédoine Hachis Fruit	Taboulé Lasagne Compote de Pommes	Coquillettes-Surimi Poisson chorizo-Choux Fleur Pt Suisse aux Fruits
Mardi Carotte râpée Saucisse-Purée Crème Chocolat	Céleri Rémoulade Cordon Bleu-Ratatouille Crumble Pommes	Tomate-Fête Feuilleté Fromage-Salade Crème Vanille	Mais-Thon Donuts Poulet-Duo Carottes Glace	H. vert-Thon Quiche-Salade Mousse Chocolat
Jeudi Riz-Thon-Tomate Poisson- Pt pois-Carottes Tarte aux Pommes	Salade Niçoise Palet Végé-J de Légumes Banane Chocolat	PdeT-Hareng Paupiette-Flageolet Smoothie	Salade Nantaise Rôti de porc-Flageolet Tiramisu	Betterave rouge Pizza 3 Fromage-Salade Cookies
Vendredi Concombre à la Crème Spaghetti Bolognaise végété Fruits	Salade Nantaise Poisson-Brocolis Flan Pâtissier	Coleslaw Croque Fromage-Ratatouille Fondant chocolat	Feuilleté Chevre Miel Chipos Végé-Gratin Courgette Flan Caramel	Melon Jambon au cidre-Frites Milk Shake
<i>Viande origine VBF et locale / Poisson frais / Pâtisseries fabriquées avec produits BIO (œufs/lait/sucre)</i> <i>Certains féculents sont BIO ainsi que certains laitages. Repas Végé en Vert</i>				